Memorias del

9° CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

Homenaje a Javier Gómez Marín

2023

Memorias del 9º Congreso Nacional del Maguey y el Pulque

Comité organizador
Raúl Guerrero Bustamante
Miguel Ángel Alemán Torres
Jorge Adalberto Campos Torres

Cuidado de la edición
Miguel Ángel Alemán Torres

Colectivo Ome-Tochtli, Escuela Nacional de Antropología e Historia, Colectivo El Tinacal, Escuelita Tlaxiquera, Foro Aguamiel, H. Ayuntamiento de Actopan, Casa de Cultura de Actopan.

El contenido de estas memorias es responsabilidad de los autores de los respectivos textos. Se puede reproducir y reusar siempre y cuando se cite la autoría.

CC BY

México, 2023.

Contenido

Introducción 5

Carteles 6

Porgrama 9

¿Quién fue Javier Gómez Marín?
Mónica Gómez Marín 13

Arqueología contextual. Entornos al uso ritual del maguey
Erasmo Fabián Bravo Pérez 15

Reflexiones sobre coleccionismo y exposiciones referentes al maguey y el pulque
Miguel Ángel Alemán Torres 17

La genealogía de Ignacio Torres Adalid
José Alfredo Genis Pérez 21

El maguey como objeto estético y signo ideológico
Luis de la Peña Martínez 30

El informe de 1778 y otros papeles como vestigios para el estudio de las bebidas embriagantes novohispanas
Betania Rodríguez Pérez 33

Las mujeres y el pulque en Puebla, siglo XIX
Guadalupe Prieto Sánchez 38

¿Cómo se llamará? Directorio electrónico de pulquerías de los siglos XIX y XX
Rodrigo García Rangel 43

En la tierra del maguey: testimonios de viajeras y viajeros norteamericanos sobre el pulque durante el Porfiriato
Ulises Ortega Aguilar 46

Singuilucan, tierra de magueyes
Carmelita Ramos Tecomalman 53

Las pulquerías antes y después de Covid 19
Edibeth Mora Pérez 56

El chinicuil: Plaga de maguey como fuente de probióticos
Antonio de Jesús Huerta García, Ana Rosa Gayoso Mexia,
Edna María Hernández Domínguez, Jorge Álvarez Cervantes 61

Metzal, una de las bondades del maguey pulquero
Carmen Julia Figueredo Urbina, Roberto Buccio,
Oscar Arce Cervantes, Martha María Jiménez, Rogelio Moreno Montiel . . . 68

Pulquería El Danzón de Las Torres. Proyecto arquitectónico en Iztapalapa
Paúl Aarón Jiménez Báez 72

De magueyes me como muchos tacos: experiencias del Colectivo Metzalli
Roberto Buccio, Carmen Julia Figueredo Urbina,
Martha María Jiménez, Rogelio Moreno Montiel 84

“¿Para qué quiere usted vino de Lesbos, habiendo tan buen pulque en la Villa?”
El pulque y la literatura
María Elena Valadez Aguilar 86

“Qué dulce es la vida, qué grato el placer, sentir que los pulques, mitigan la sed”:
un análisis sobre los refranes plasmados en las pulquerías con un enfoque lingüístico
Brianda Páez Cedillo 91

El pulque en el siglo xvi cómo herramienta para la evangelización,
y para predicar la fe y la religión católica en la Nueva España
Jorge Adalberto Campos Torres 96

El maguey en la mirada extranjera
José N. Iturriaga de la Fuente 101

Los análisis químicos en la investigación arqueológica del pulque
Luis Gamboa Cabezas y Martha García Sánchez 112

Introducción

En aras de la gestión del conocimiento, especialmente de la divulgación de la cultura del maguey y el pulque, el colectivo Ome-Tochtli, la Escuela Nacional de Antropología e Historia, el colectivo El Tinacal, el Foro Aguamiel, La Escuelita Tlachiquera, el H. Ayuntamiento de Actopan, Hidalgo y la Casa de Cultura de Actopan tuvimos a bien llevar a cabo el Noveno Congreso Nacional del Maguey y el Pulque, del pasado 19 al 24 de junio del 2023.

El interés surgió para dar continuidad a las primeras 6 ediciones del Congreso realizadas de 2010 al 2015; además de retomar actividades propuestas en las 3 ediciones del Coloquio sobre Antropología e Historia del Metl y el Octli realizados de 2017 al 2019 en la Escuela Nacional de Antropología e Historia y reanudar esta nueva etapa a partir del 2021 con la realización del séptimo Congreso a manos de la unión de esfuerzos independientes con el fin de se siga llevando a cabo de manera colectiva y abierta a todo público interesado.

Se realizó una convocatoria abierta dirigida a todos los académicos y estudiantes, científicos, artistas, artesanos, productores, magueyeros, tlachiqueros, comercializadores, gestores culturales, conocedores, cocineros o gastrónomos, artistas, cineastas, escritores y en general, a todas las personas amantes e interesadas en la cultura del maguey y el pulque, para que propusieran la presentación de: ponencias, investigaciones, conferencias, charlas, ediciones impresas o virtuales, video o cine, crónicas, tesis y actividades artísticas que fueron integradas al programa general del Congreso.

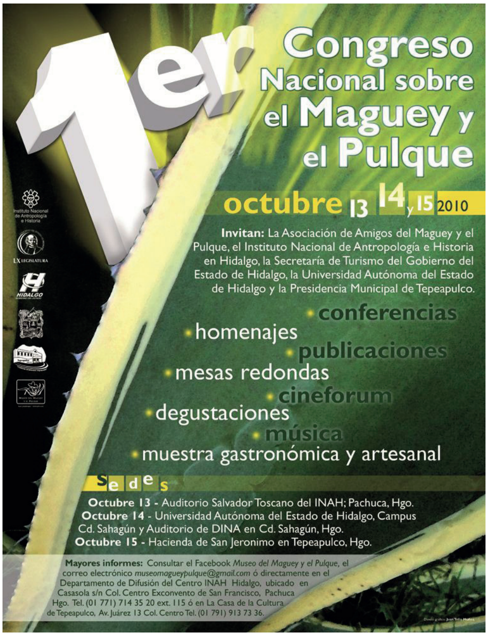
El programa se compuso de 69 ponencias organizadas en 12 mesas y con las siguientes temáticas: Escuelita Tlaxiquera: Pedagogía Ancestral, Representaciones y simbolismos del maguey y el pulque, Manifestaciones artísticas, Microhistorias, Historia del pulque y su cultura, Crónicas y etnografías, Salvaguardia y protección del patrimonio cultural, Diversidad natural del maguey, Estudios biológicos y químicos, Antropología de la alimentación, Turismo cultural y rural en espacios magueyeros-pulqueros, Estudios literarios, un homenaje a Javier Gómez Marín, el más grande coleccionista de objetos relacionadoe al maguey y al pulque, lamentablemente fallecido en 2022 y 9 participaciones artísticas.

La primera jornadas se llevó a cabo presencialmente en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, la primera parte de la segunda se realizó en el Departamento de Estudios de Antropología Social y la segunda de manera virtual, la tercera jornada se celebró de manera virtual y el cuarto día las actividades se celebraron de manera física, en las instalaciones del ex convento de Actopan, Hidalgo.

Agradecemos la participación de todos los ponentes y de las personas que presenciaron el Congreso, en el que se lograron intercambiar ideas desde diversos ámbitos para que la cultura del maguey y el pulque se siga fortaleciendo. Todas las actividades quedaron registradas en video y están disponibles en la página del Congreso Nacional del Maguey y el pulque[1]. Los textos que integran estas memorias fueron facilitados por los ponentes que mandaron su ponencia escrita. Esperamos que sirvan para ampliar los conocimientos y futuras investigaciones académicas. Confiamos en que esta cultura siga viva por las acciones de todas las personas involucradas, desde la producción hasta el consumo y que se sigan abriendo espacios para intercambiar ideas que conlleven a proyectos plausibles para fortalecer la cultura del maguey y el pulque.

---

[1] https://www.facebook.com/CongresoNacionalMagueyPulque


1er
Instituto Nacional de Antropología e Historia
LX LEGISLATURA
HIDALGO
Museo del Maguey y el Pulque
Diseño gráfico: Juan Tello Muñoz

1er Congreso Nacional sobre el Maguey y el Pulque

octubre 13, 14 y 15 2010

Invitan: La Asociación de Amigos del Maguey y el Pulque, el Instituto Nacional de Antropología e Historia en Hidalgo, la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Hidalgo, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo y la Presidencia Municipal de Tepeapulco.

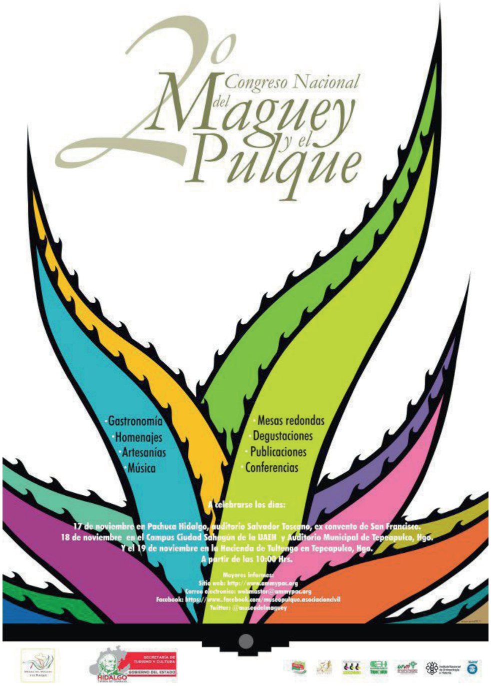
- conferencias
- homenajes
- publicaciones
- mesas redondas
- cineforum
- degustaciones
- música
- muestra gastronómica y artesanal

Sedes

Octubre 13 - Auditorio Salvador Toscano del INAH; Pachuca, Hgo.
Octubre 14 - Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Campus Cd. Sahagún y Auditorio de DINA en Cd. Sahagún, Hgo.
Octubre 15 - Hacienda de San Jeronimo en Tepeapulco, Hgo.

Mayores informes: Consultar el Facebook *Museo del Maguey y el Pulque*, el correo electrónico *museomagueypulque@gmail.com* ó directamente en el Departamento de Difusión del Centro INAH Hidalgo, ubicado en Casasola s/n Col. Centro Exconvento de San Francisco, Pachuca Hgo. Tel. (01 771) 714 35 20 ext. 115 ó en La Casa de la Cultura de Tepeapulco, Av. Juárez 13 Col. Centro Tel. (01 791) 913 73 36.

Amigos del Museo del Maguey y el Pulque A. C. convocan al:


HIDALGO
SECRETARÍA DE TURISMO Y CULTURA
GOBIERNO DEL ESTADO
Museo del Maguey y el Pulque
Instituto Nacional de Antropología e Historia

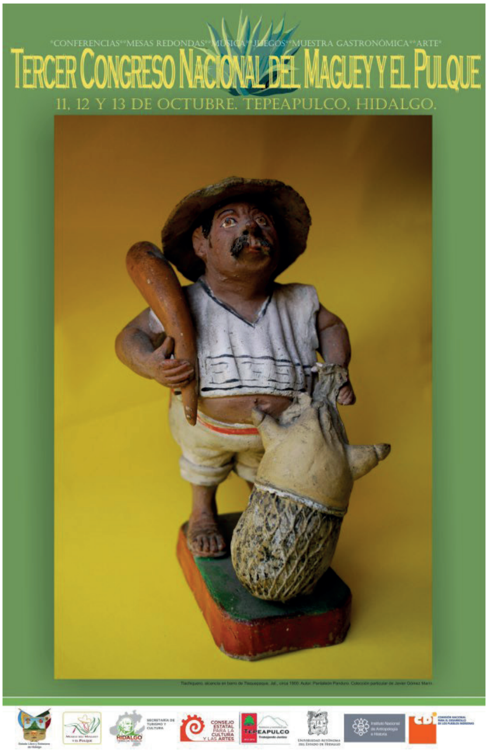
2º Congreso Nacional del Maguey y el Pulque

- Gastronomía
- Homenajes
- Artesanías
- Música
- Mesas redondas
- Degustaciones
- Publicaciones
- Conferencias

A celebrarse los días:

17 de noviembre en Pachuca Hidalgo, auditorio Salvador Toscano, ex convento de San Francisco.
18 de noviembre en el Campus Ciudad Sahagún de la UAEH y Auditorio Municipal de Tepeapulco, Hgo.
Y el 19 de noviembre en la Hacienda de Tultengo en Tepeapulco, Hgo.
A partir de las 10:00 Hrs.

Mayores informes:
Sitio web: http://www.ammypac.org
Correo electronico: webmaster@ammypac.org
Facebook: https://www..facebook.com/museopulque.asociacioncivil
Twitter: @museodelmaguey

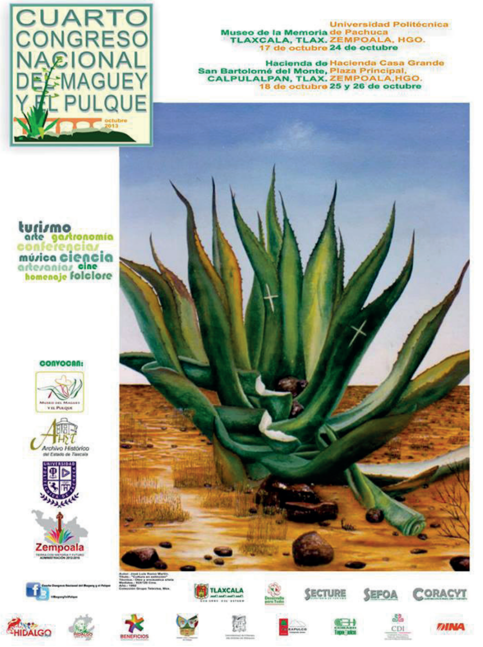

Estado Libre y Soberano de Hidalgo
Museo del Maguey y el Pulque
HIDALGO
SECRETARÍA DE TURISMO Y CULTURA
CONSEJO ESTATAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES
TEPEAPULCO Trabajando Juntos
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
Instituto Nacional de Antropología e Historia
CDI COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

*CONFERENCIAS**MESAS REDONDAS**MÚSICA**JUEGOS**MUESTRA GASTRONÓMICA**ARTE*

TERCER CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

11, 12 Y 13 DE OCTUBRE. TEPEAPULCO, HIDALGO.

Tlachiquero, alcancía en barro de Tlaquepaque, Jal., circa 1900. Autor: Pantaleón Panduro. Colección particular de Javier Gómez Marín.


octubre 2013
Museo del Maguey y el Pulque
Archivo Histórico del Estado de Tlaxcala
Zempoala
TLAXCALA
SECTURE
SEFOA
CORACYT
HIDALGO
BENEFICIOS
COBAEH
CDI
DINA

CUARTO CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

Museo de la Memoria
TLAXCALA, TLAX.
17 de octubre

Universidad Politécnica de Pachuca
ZEMPOALA, HGO.
24 de octubre

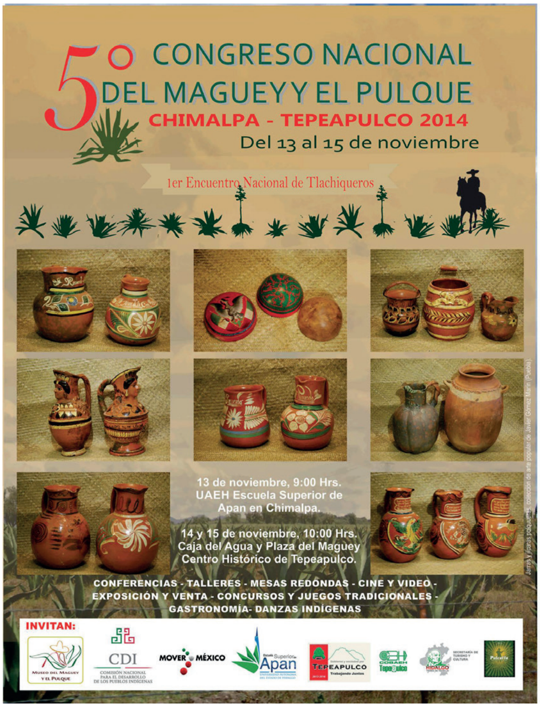
Hacienda de San Bartolomé del Monte,
CALPULALPAN, TLAX.
18 de octubre

Hacienda Casa Grande
Plaza Principal,
ZEMPOALA, HGO.
25 y 26 de octubre

turismo arte gastronomía conferencias música ciencia artesanías cine homenaje folclore

CONVOCAN:

Autor.- José Luis Romo Martín.
Título.- "Cultura en extinción"
Técnica.- Óleo y encaustica s/tela
Medidas.- 92X120 Cms.
Año.- 1992
Colección Grupo Televisa, Mex.



5º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

CHIMALPA - TEPEAPULCO 2014

Del 13 al 15 de noviembre

1er Encuentro Nacional de Tlachiqueros

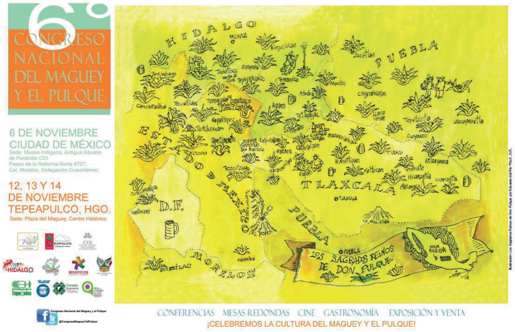
13 de noviembre, 9:00 Hrs.
UAEH Escuela Superior de Apan en Chimalpa.

14 y 15 de noviembre, 10:00 Hrs.
Caja del Agua y Plaza del Maguey
Centro Histórico de Tepeapulco.

CONFERENCIAS - TALLERES - MESAS REDONDAS - CINE Y VIDEO - EXPOSICIÓN Y VENTA - CONCURSOS Y JUEGOS TRADICIONALES - GASTRONOMÍA- DANZAS INDÍGENAS

INVITAN:

Jarras y jícaras pulqueras, colección de arte popular de Javier Gómez Marín (Puebla).



6º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

6 DE NOVIEMBRE
CIUDAD DE MÉXICO
Sede: Museo Indígena, Antigua Aduana de Peralvillo CDI
Paseo de la Reforma Norte #707,
Col. Morelos. Delegación Cuauhtémoc

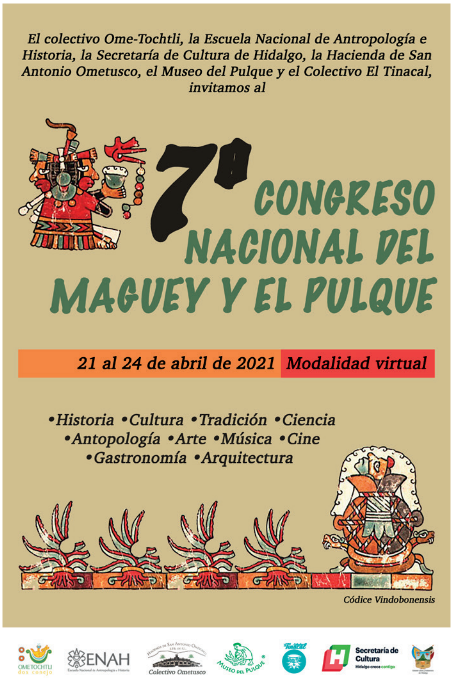
12, 13 Y 14
DE NOVIEMBRE
TEPEAPULCO, HGO.
Sede: Plaza del Maguey, Centro Histórico

Congreso Nacional del Maguey y el Pulque
@CongresoMagueyYelPulque

Ilustración: Los Sagrados Reinos de Don Pulque por Eduardo del Río "Rius", D.R.

CONFERENCIAS MESAS REDONDAS CINE GASTRONOMÍA EXPOSICIÓN Y VENTA

¡CELEBREMOS LA CULTURA DEL MAGUEY Y EL PULQUE!



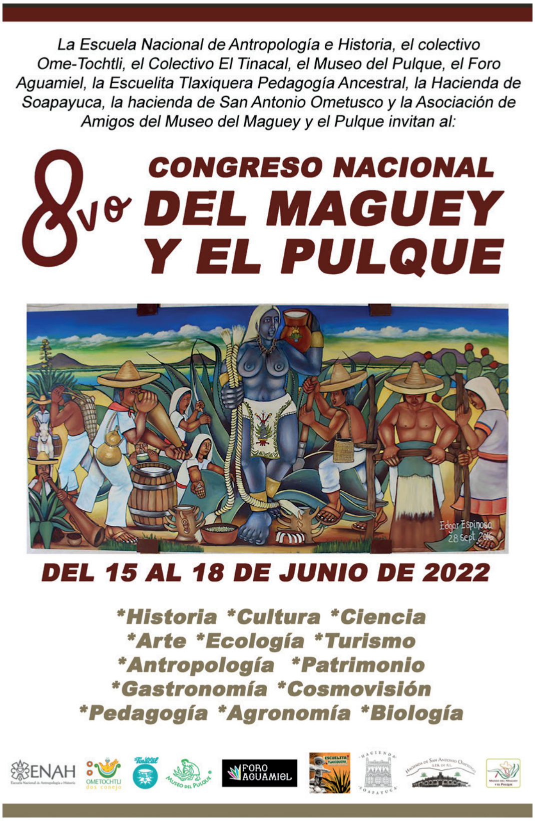
El colectivo Ome-Tochtli, la Escuela Nacional de Antropología e Historia, la Secretaría de Cultura de Hidalgo, la Hacienda de San Antonio Ometusco, el Museo del Pulque y el Colectivo El Tinacal, invitamos al

7º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

21 al 24 de abril de 2021 Modalidad virtual

•Historia •Cultura •Tradición •Ciencia
•Antopología •Arte •Música •Cine
•Gastronomía •Arquitectura

Códice Vindobonensis



La Escuela Nacional de Antropología e Historia, el colectivo Ome-Tochtli, el Colectivo El Tinacal, el Museo del Pulque, el Foro Aguamiel, la Escuelita Tlaxiquera Pedagogía Ancestral, la Hacienda de Soapayuca, la hacienda de San Antonio Ometusco y la Asociación de Amigos del Museo del Maguey y el Pulque invitan al:

8vo CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

DEL 15 AL 18 DE JUNIO DE 2022

*Historia *Cultura *Ciencia
*Arte *Ecología *Turismo
*Antropología *Patrimonio
*Gastronomía *Cosmovisión
*Pedagogía *Agronomía *Biología

La Escuela Nacional de Antropología e Historia, el colectivo Ome-Tochtli, el colectivo El Tinacal, la Escuelita Tlaxiquera Pedagogía Ancestral, el Foro Aguamiel, el H. Ayuntamiento de Actopan Hidalgo y la Casa de Cultura de Actopan invitan al:

9° CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

Homenaje a Javier Gómez Marín

- Historia - Ecología - Arqueología
- Ligüística - Cosmovisión - Crónicas
- Agronomía - Gastronomía - Ecoturismo
- Etnografía - Ciencias- Patrimonio - Arte

19, 20, 21 y 24 de junio de 2023

PROGRAMA

Lunes 19 de junio
Encuentro presencial y trasmisión virtual.
Sede: Escuela Nacional de Antropología e Historia, Auditorio Román Piña Chan.

10:00-10:30 Inauguración.

Mesa 1: Escuelita Tlaxiquera: Pedagogía Ancestral.

11:00 Video etnográfico: **"Sangre blanca".** Por: Eunice Rosaslanda y Ximena Medina Solares.
11:15 Ponencia: **"Consumo, producción y contexto del pulque en Ecatepec de Morelos"**. Por: Francisco González Muñoz.
11:30 Ponencia: **"Arqueología del maguey en la montaña en el Nevado de Toluca"**. Por Zazil Méndez Antonio y Andrea Garay Vargas.
11:45 Ponencia: **"Formando vínculos. Un análisis relacional del cuerpo y el maguey. pulquero en la comunidad de San Pedro Quilitongo, Oaxaca"**. Por: Vanesa Pliego Barranco.

12:00-12:15 Preguntas y comentarios.

12:15 Ponencia: **"El maguey: símbolo de resistencia y calidad de vida"**. Por: Erik Bryan Garcés Castañeda y Rafael Ramos Alavez.
12:30 Ponencia: **"La tradición pulquera en San Mateo Tlaltenango, Cuajimalpa"**. Por: Daniela Itzel Zacarías Ruiz.
12:45 Ponencia: **"La importancia de la bebida del mezcal en las fiestas religiosas de Zitlala, Guerrero"**. Por: Lucía Angélica Ramírez Ramos.
13:00 Ponencia: **"Etnografía visual del trabajo de campo en la magueyera de don Tito en Lerma, Estado de México"**. Por: Roger Gibrán Carreño González.
13:15-13:30 Preguntas y comentarios.
13:30 Ponencia: **"El erotismo en Mesoamérica. El mito del pulque (iztac octli) como afrodisiaco, las deidades y parejas relacionadas con el pulque del códice Borgia"**. Por: Benito Hernández Téllez.
13:45 Ponencia: **"La estructura del compadrazgo pulquero"**. Por: Guillermo Verduzco Figueroa.
14:00 Ponencia: **"Rescate de identidad mechalera en Atizapán de Zaragoza"**. Por: Yolanda García Ruiz y Mauricio Mata Victoria.

14:30-14:45 Preguntas y comentarios.

14:45-15:00 Receso.

Mesa 2: Representaciones y simbolismos del maguey y el pulque.
Modera: José Genis

15:00 Ponencia: **"Introducción a la construcción simbólica del pulque"**. Por: Mirta Mojarro Hernández.
15:15 Ponencia: **"Arqueología contextual. Entornos rituales al uso del maguey"**. Por: Erasmo Fabián Bravo Pérez.
15:30 Ponencia: **"Las pulquerías museos vivientes"**. Por: Federico Olvera Olvera.
15:45 Ponencia: **"Reflexiones sobre coleccionismo y exposiciones referentes al maguey y el pulque"**. Por: Miguel Ángel Alemán Torres.

16:00-16:15 Preguntas y comentarios.

16:15-16:30 Receso.

Mesa 3: Manifestaciones artísticas.

16:30 Exposición artística: **"Que siga vivo el uso del guaje"**. Por: Ariana Quevedo Ortiz.
16:45 Ponencia: **"Las manos del pulque"**. Por: Juan Carlos Beltrán Solano.
17:00 Ponencia: **"Recorrido por la ruta pulquera mural Matlacuyetl"**. Por: Ricardo Venscer.

17:15-17:30 Preguntas y comentarios.

Exposición plástica colectiva: **“Los retoños futuros guardianes de la historia del maguey”**. Antepatio del auditorio Piña Chan.

Martes 20 de junio
Encuentro presencial y trasmisión virtual.
Sede: Dirección de Etnología y Antropología Social (DEAS).

Mesa 4: Microhistorias.
Modera: Blanca María Cárdenas Carrión.

10:00 Ponencia: **“La genealogía de Ignacio Torres Adalid”**. Por: José Alfredo Genis Pérez.
10:30 Ponencia: **“La tradición pulquera entre los pueblos otomíes de la Sierra de las Cruces”**. Por: Daniela Peña Salinas.
11:00 Ponencia: **“Del pulque al licor”**. Por: Esperanza Muñoz Elizondo.
11:30 Ponencia: **“¿El pulque como remedio o los remedios del pulque? La concepción mariana del pulque en el mundo otomí de la Sierra de las Cruces y Montealto”**. Por: Carlos Arturo Dávila Hernández.
12:00 Ponencia: **“El maguey como objeto estético y signo ideológico”**. Por: Luis de la Peña Martínez.

12:30 Preguntas y comentarios.

Sesión virtual

Mesa 5: Historia del pulque y su cultura
Modera: Nelly Rodríguez Tobón

13:00 Ponencia: **“El informe de 1778 y otros papeles como vestigios para el estudio de las bebidas embriagantes novohispanas”**. Por: Betania Rodríguez Pérez.
13:15 Ponencia: **“Las mujeres y el pulque en Puebla, siglo XIX”**. Por: Guadalupe Prieto Sánchez
13:30 Ponencia: **“¿Cómo se llamará? Directorio electrónico de pulquerías de los siglos XIX y XX”**. Por: Rodrigo García Rangel.
13:45 Ponencia: **“En la tierra del maguey: testimonios de viajeras y viajeros norteamericanos sobre el pulque durante el Porfiriato”**. Por: Ulises Ortega Aguilar.
14:00 Ponencia: **“En esos llanos tristes. Magueyes, pulque y medio ambiente en las haciendas de los Llanos de Apan durante el Porfiriato”**. Por: Alexis Jacob Hernández Fabián.

14:30-14:45 Preguntas y comentarios.

14:45-15:00 Receso.

Mesa 6: Crónicas y etnografías.
Modera: Paul Jiménez Báez.

15:00 Ponencia: **“Singuilucan: Tierra de magueyes”**. Por: Carmelita Ramos Tecomalman.
15:15 Ponencia: **“La mayordomía a Mayahuel en el Valle del Mezquital, testimonios de la cultura pulquera contemporánea”**. Por: Yazmín Pamela García Martínez.
15:30 Ponencia: **“Las pulquerías antes y después de Covid 19”**. Por: Edibeth Mora Pérez.

15:45-16:00 Preguntas y comentarios.

16:00-16:15 Receso.

Mesa 7: Salvaguardia y protección del patrimonio cultural.
Modera: Luis Salgado.

16:30 Ponencia: **“El maguey, pulque y las pulquerías como patrimonio tangible e intangible del país”**. Por: Emilio Manuel Valdovinos Nava.
16:45 Ponencia: **“Por una verdadera inclusión de la cultura del maguey”**. Por: Orlando Ademar Aguilar Nieves.
17:00 Ponencia: **“Pulque adulterado: una**

práctica que degrada la bebida nacional". Por: Jorge Eduardo Arellano Anaya.

17:15-17:30 Preguntas y comentarios.

Miércoles 21
Trasmisión virtual.

Mesa 8: Diversidad natural del maguey.
Modera: Blanca Alejandra Velasco Pegueros.

10:00 Ponencia: **"Metepantle 2.0"**. Por: Apolo Maldonado Martínez.
10:15 Ponencia: **"El pulque en la medicina tradicional"**. Por: Miriam Mogollan Jaramillo.
10:30 Ponencia: **"Conocimiento tradicional del maguey pulquero (Agave Salmiana y Agave Mapisaga) en el Noreste del Estado de México"**. Por: Sonia Teresa Cruz Vasconcelos

10:45-11:00 Preguntas y comentarios.

11:00-11:15 Receso.

Mesa 9: Estudios biológicos y químicos.
Modera: Carmelita Ramos Tecomalman.

11:15 Ponencia: **"El análisis químico del pulque a finales del siglo XIX"**. Por: Elizabeth Balladares Gómez.
11:30 Ponencia: **"Los gusanos de maguey como fuente de probióticos".** Por: Antonio de Jesús Huerta García.
11:45 Ponencia: **"Bondades magueyeras: el metzal y su contenido nutricional"**. Por: Carmen Julia Figueredo Urbina.

12:00 Preguntas y comentarios.

12:15-12:30 Receso.

Mesa 10: Antropología de la alimentación.
Modera: Roberto Buccio.

12:30 Ponencia: **"Las bebidas mexicanas, destiladas y fermentadas"**. Por: Raúl Guerrero Bustamante.
12:45 Ponencia: **"Comidas con pulque"**. Por: Martha Ruth Estrada Barragán.
13:00 Ponencia: **"Comida prehispánica y gourmet magueyera y pulquera Ponencia"**. Por: Mariana Elizabeth Rosales Izquierdo.

13:15 Preguntas y comentarios.

13:30-13:45 Receso.

Mesa 11: Turismo cultural y rural en espacios magueyeros-pulqueros.
Modera: Carmen Julia Figueredo Urbina.

14:00 Ponencia: **"El Danzón de Las Torres. Proyecto arquitectónico"**. Por: Paúl Aarón Jiménez Báez.
14:15 Ponencia: **"De magueyes me como muchos tacos: experiencias del colectivo Metzalli"**. Por: Roberto Buccio.
14:30 Ponencia: **"Pulqueros responsables a través de recorridos magueyeros y pulqueros"**. Por: Jessica Vázquez Reyna.

14:45-15:00 Preguntas y comentarios.

15:00-15:15 Receso.

Mesa 12: Estudios literarios.
Modera: Ulises Ortega Aguilar.

15:15 Ponencia: **"El maguey y el pulque en la filosofía náhuatl"**. Por: Alejandro Mogollan Jaramillo.
15:30 Ponencia: **"¿Para qué quiere usted vino de Lesbos, habiendo tan buen pulque en la Villa? El pulque y la literatura"**. Por: María Elena Valadez Aguilar.
15:45 Ponencia: **"Qué dulce es la vida, qué grato el placer, sentir que los pulques, mitigan la sed: un análisis sobre los refranes plasmados en las**

pulquerías con un enfoque lingüístico”. Por: Brianda Páez Cedillo.
16:00 Ponencia: **“Diseño de arte digital en torno al maguey y el pulque. Una propuesta desde la antropología visual”**. Por: Carlos Hernández Mogollan.

16:15 Preguntas y comentarios.

16:30 Presentación artística: **“Los pulques de Apan. Recordando a Chava Flores”**. Por: Jorge Luis Reyes Ramírez.

Sábado 24
Encuentro presencial.
Sede: Convento de San Nicolás Tolentino en Actopan.

10:00 Recepción.

11:00 Ponencia: **“El pulque en el siglo XVI cómo herramienta para la evangelización, y para predicar la fe y la religión católica en la nueva España”**. Por: Jorge Adalberto Campos Torres.
11:30 Conferencia Magistral: **“El maguey en la mirada extranjera”**. Por: José Iturriaga de la Fuente.
12:00 Tertulia: **“El colectivo Otomí de cocineras tradicionales de Santiago de Anaya”**. Por: Claudia Hernández Islas, Martha Gómez Aguilar y Cecilia Aldana
12:30 Conferencia Magistral: **“La riqueza del maguey. Tecnología ancestral, religión y economía”**. Por: Víctor Manuel Arribalzaga Tobón.
13:00 Conferencia Magistral: **“Los análisis químicos en la investigación arqueológica del pulque”**. Por: Luis Gamboa Cabezas.
13:30 Exhibición: **Proceso de extracción e hilado de ixtle.** Por: Narcisa Gómez Jaen, artesana de Santiago de Anaya.
14:00 **Homenaje a Javier Gómez Marín**. Por Eduardo Merlo.
14:30 Presentación musical: **“Sonidos del Bö”**. Por: Pedro Maldonado.

Exposición plástica:

“Salmiana del Valle”
Por: Daniel Antonio Rojo Pacheco.

¿QUIÉN FUE JAVIER GÓMEZ MARÍN?

Javier Gómez Marín pareciera que es enviado a la tierra por designio directo de Mayahuel para dar a conocer la cultura del llamado elixir de los dioses. Nace en la Heroica Puebla de Zaragoza el 8 de octubre de 1966 en la cuna de la familia Gómez Marín.

Mexicano y poblano se tatúa el amor por su patria y desde niño inicia con el estudio formal de la historia de nuestras culturas ancestrales y su evolución hasta nuestra época. Enfocándose en el estudio del maguey y los productos que el llamado *Árbol de las maravillas* le regala al hombre.

Desde temprana edad Javier causaba controversia con los académicos y estudiosos de la historia, al ver en las aulas de la universidad a un niño de tan solo once años que cursaba diplomados con adultos especialistas en temas de Antropología, Historia y Arte. Su niñez trasciende rodeado de juguetes de su elección y es cobijado y amado por sus padres y principalmente por su madre Doña Hilda Marín de Gómez, que con su sazón en la comida mexicana entre aromas a pulque, deleites y cazuelas, hace que se enamore de la cocina típica poblana y mexicana, y es aquí donde nace su amor por la búsqueda y acervo de libros, revistas y recetas de cocina que datan de 200 años a la fecha, así como por la artesanía de las cazuelas del Barrio de la Luz que adornaban las cocinas típicas poblanas.

Sus abuelos paternos son los precursores del amor hacia la Cultura Pulquera y le enseñan las tradiciones de cómo esta bebida era una parte indispensable en la vida cotidiana, en la alimentación y las festividades de las familias poblanas tradicionales. Así mismo le enseñan sobre el manejo del pulque: la identificación del buen pulque, las tradiciones y la artesanía pulquera. Y es así como inicia por ese maravilloso camino de curiosidad hacia el maguey y el pulque que en poco tiempo lo llevaría a convertirse en un especialista, investigador, estudioso, museógrafo y gran promotor y activista de la Cultura Pulquera, llegando a ser considerado una de las figuras más importantes y representativas en México y en el mundo en este ámbito.

Durante 35 años de su vida se dedica a reunir una de las colecciones más grandes que existe en el país y en el mundo sobre la Cultura del Pulque a través de miles de objetos y obras de arte. Reúne la única biblioteca que hay en México especializada en pulque y maguey con un sinnúmero de publicaciones y con este acervo funda el Museo del Pulque® y la Biblioteca Pulquera. Su colección llega a oídos de los extranjeros y la Universidad de Texas le ofrece comprar su colección, pero él lo rechaza, porque su deseo era que el pueblo mexicano conociera el acervo que durante años reunió con el fin de recuperar el auge y regresar a la Cultura Pulquera el esplendor que tuvo durante décadas.

Entre las características personales de Javier resaltaba esa forma de ser tan inquieto, hiperactivo, su andar rápido, carácter firme, su tono de voz alto que en ocasiones pareciera que estaba enojado pero realmente era su forma apasionada al hablar -característica de algunos de los Gómez-; así como su carácter impulsivo y rebelde al ver injusticias; su inteligencia superior al promedio; la forma desmedida en que devoraba los libros; su sarcasmo hacia la muerte; su sociabilidad, el sinnúmero de amistades que cosechó a través de su vida; el amor que demostró hacia la naturaleza y a los animales y principalmente esa característica que en la actualidad se ha desvanecido: el ser para los demás, apoyar y tender la mano a cualquier persona que necesitara ayuda.

Javier Gómez Marín: dejaste una huella indeleble, has trascendido y te fuiste como los grandes en la cima de tu carrera. Tu familia y tus amigos siempre te extrañaremos, pero a través de tu biblioteca y tus colecciones nos has demostrado que sigues vivo y estás presente en cada pieza, cada libro y en un sin fin de objetos que cuentan historias y que nos recuerda tu pasión por la vida y por la Cultura Pulquera.

Ahora que trascendiste has volado tan alto que cuando se hable del pulque y del maguey encontraremos como sinónimo **Javier Gómez Marín**.

Mónica Gómez Marín

ARQUEOLOGÍA CONTEXTUAL. ENTORNOS AL USO RITUAL DEL MAGUEY

Erasmo Fabián Bravo Pérez[1]

Introducción

Hablar de la Arqueología comunitaria es hablar, de la creación de vínculos, redes y articulaciones que conlleven como fin común una visión para abrir puertas reales entre la Arqueología antropológica y la comunidad; investigar, rescatar, conservar y divulgar para reconocer y repensar el legado patrimonial e identitario de los actores y las partes que intervienen en dicho proceso y estructura. Es así como se construye dentro de esta participación en el presente congreso y a modo de contextualizar el uso del maguey en registros arqueológicos la posibilidad de estudiar y hablar del uso ritual que se le dio en época prehispánica, se mencionan dos casos de estudio, así mismo, dar cuenta de que a través de una "Arqueología viva" es como se alimenta y nutre la pervivencia de la ideología cultural de ciertos pueblos.

Desarrollo

La labor de la ponencia fue mostrar la interacción propuesta por parte del **Proyecto LIAA (Laboratorio Interdisciplinario en Artes visuales y Antropología)**. Una forma de acercar la investigación y creación antropológica y artística aterrizada en distintos espacios geoculturales, en este caso con los estudios arqueológicos (entierros humanos con ofrendas propiciatorias, vasijas de cerámica alusivas al maguey y representaciones petrográficas) lo imprescindible e importante en sociedades pasadas y en terrenos contemporáneos como lo vivimos hoy día en congresos, foros, talleres, festivales, colectivos, ferias, encuentros, mesas redondas, etc., que giran alrededor del maguey y el pulque, reiteramos; una "arqueología viva" y contextual. En la ponencia se abordó la conceptualización y categorías de la Arqueología contextual, aquí de forma resumida Michael Schiffer (1990) señala que "el contexto sistémico se refiere a la condición de un elemento que está participando en un sistema conductual.

El contexto arqueológico describe los materiales que han pasado por un sistema cultural y que ahora son los objetos de investigación de los arqueólogos" (p.83).

También en la exposición se retomaron los estudios de Ian Hodder (1994), Manuel Gándara (1981), Christian Duverger (2000), Stanislaw Iwaniszewski (2007) e Immanuel Wallerstein (2007) como referentes teóricos para la reconstrucción del ritual en base al registro arqueológico, a excepción de este último que forma parte de una lectura histórica de larga duración. Así como los trabajos de Lidia Iris Rodríguez y Gerardo Almaguer (2019), Jairo Jiménez Sotero (2015) y Judith Hernández Aranda (2002) en relación a la metodología acerca de la arqueología comunitaria y el registro arqueológico ritual. Una de las tareas angulares del Proyecto LIAA es dar a conocer el quehacer arqueológico entre las comunidades, de esta manera interesar e involucrar directa e indirectamente a las partes que desde su perspectiva, posición política y ética propongan en el buen sentido y en el mejor de los escenarios la conservación de nuestro legado, orientado desde la antropología arqueológica, las artes visuales y la interdisciplina para romper barreras y fronteras que impiden el acercamiento voluntario para re-pensar en primera instancia: ¿Para que sirve la arqueología en mi comunidad?. Planteamos el convencimiento de que si se muestra el quehacer científico en un lenguaje popular y entendible en un grupo cultural concreto, el beneficio es generar la motivación y confianza mutua académico-comunidad, demostrar dentro de un laboratorio de creación y experimentación las articulaciones reales y convincentes que mediante obstáculos teóricos y prácticos por parte de instituciones y gremios herméticos, a través de un lenguaje sistemático y sumamente técnico han impedido el acercamiento y generado la indiferencia y a apatía de la población, que si bien se siembra el conocimiento e importancia de la vitalidad de continuar con la protección de un legado patrimonial tangible e intangible seguirá vivo en cuerpos y mentes a lo largo del tiempo. "Hay que admitir más bien que poder produce saber […] que poder y saber se implican directamente el uno al otro; que no existe relación de poder sin constitución correlativa de un campo de saber, ni de saber que no suponga y no constituya al mismo tiempo unas relaciones de poder (Foucault, 2005, p.25).

---

[1] Egresado de la carrera de Arqueología en la ENAH, actualmente en Proyecto LIAA.

Dejamos entre puesto que desde las metas y posturas del Proyecto LIAA se suman postulados:

1.- La investigación y creación antropológica y de arte visual de impacto en la comunidad.
2.- El acercamiento de la teoría y la praxis de la interdisciplinariedad en la sociedad (ambiente especializado y no especializado).
3.- El rescate, conservación y divulgación de la cultura a través de las Artes visuales y la Antropología.
4.- La implementación de un Laboratorio experimental con apertura total al interés público.
5.- La habilitación y soluciones a las necesidades y problemáticas específicas entorno al contexto geocultural concreto.

Conclusiones

"De modo bastante curioso, el tiempo es que le da su ser, su existencia al espacio, es decir su contenido simbólico" (Duverger, 2000, p.74). La insistencia, búsqueda y participación que se implementa sobre un Laboratorio Interdisciplinario apoyado en recursos didácticos y la producción de conocimiento propositivo y transformador mediante un proceso de debate, reflexión y construcción colectiva de saberes entre los diferentes actores y grupos de edad de la comunidad, conversatorios, exposiciones, investigación, visitas y prácticas de campo, así como a museos, performances, instalaciones, actividades inmersivas, cine, fotografía, pintura, escultura, arte gráfico, en sinergia con actores, fundaciones, instituciones, colectivos y talleres se plantean nuevas acciones para la protección de nuestro legado. Es así como el Proyecto LIAA se muestra como una alternativa real y de gestión en comunidades, aperturando espacios de creación, concientización e investigación con un fin divulgativo y de pleno compromiso social, de interlocución, dar voz y llegar en múltiples expresiones culturales.

Bibliografía

Duverger, C. (2000). Mesoamérica-Arte y Antropología. México. CONACULTA.

Foucault, M. (2005). Vigilar y castigar, el nacimiento de la prisión. Trad. Aurelio Grazón. México. Siglo XXI Editores.

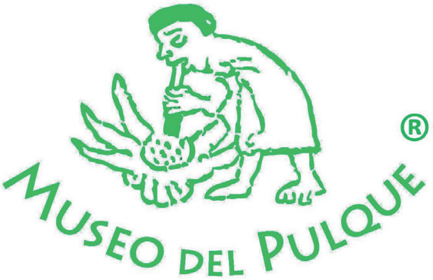
Schiffer, M. (1990). Contexto arqueológico y contexto sistémico. México. Incluido en Boletín de Antropología americana, núm.22 diciembre.

REFLEXIONES SOBRE COLECCIONISMO Y EXPOSICIONES REFERENTES AL MAGUEY Y EL PULQUE

Miguel Ángel Alemán Torres[1]

Esta ponencia fue dictada como homenaje a Javier Gómez Marín, quien fue un gran amigo y a quien siempre admiré por su enorme pasión de coleccionar objetos relacionados a la cultura pulquera. Todo el tiempo nos abrió las puertas de su casa para apreciar su colección.

Javier registró ante indautor el concepto de Museo del Pulque, su idea era organizar su colección y concebir un museo en la ciudad de Puebla, ya tenía el apoyo de un grupo de empresarios de Monterrey, sin embargo su obra no llegó a concebirse debido a que lamentablemente falleció en julio de 2022 y actualmente todas sus piezas se encuentran en donde fue su casa y en una bodega. Esperemos que sus familiares puedan retomar parte del proyecto que Javier dejó en vida.



Logotipo del Museo del Pulque registrado por Javier Gómez Marín ante INDAUTOR.

Y a todo esto ¿Cómo surge una idea de museo? En el caso del proyecto inconcluso de Javier todo inició con una obsesión, él particularmente no fue productor de pulque, ni tuvo una pulquería, simplemente cuando fue niño era costumbre tomar pulque de forma cotidiana en su casa familiar y poco a poco fue coleccionando jarras, vasos, obra plástica, arte popular, instrumentos de trabajo, libros, entre tantos otros objetos.

¿Cómo es que llegó una jarra encontrada en un puesto de cháchara a la vitrina de un museo? Hay que realizar varios pasos, primero ¿qué es ese objeto y qué utilidad tiene? Es una jarra que fue hecha aproximadamente en 1920 y que se usaba en las pulquerías. Hay que ponerse a pensar en cómo llegó esa jarra a ese puesto de cháchara. Una hipótesis es que la pulquería por algún motivo llegó a cerrar y los propietarios dejaron todos los objetos arrumbados, luego los dueños murieron y los hijos tiraron a la basura varias cosas, alguien las encontró y decidió ponerla a la venta junto con otros tantos objetos viejos en un puesto de cháchara. Luego resulta que una persona que sabe del tema pulquero fue al tianguis y vio la jarra, vio que se trataba de una jarra fabricada en 1920 utilizada en las pulquerías. La compra a 50 pesos y se la lleva a su casa donde tiene cientos de jarras pulqueras. Un día en el Museo del Objeto deciden hacer una exposición de bebidas mexicanas y saben que Javier tiene un gran acervo de objetos relacionados al pulque, así que le piden prestadas varias piezas, entre ellas la jarra.

Esta exposición en el Museo del Objeto del 2017 se llamó "¿Qué te tomas? Las bebidas mexicanas", la mayor parte de las piezas exhibidas fueron parte de la colección de Javier Gómez Marín, principalmente jarras y medidas pulqueras, además de obra de arte. Esta es probablemente la exposición en un museo donde se han expuesto más piezas de la colección de Javier Gómez Marín.

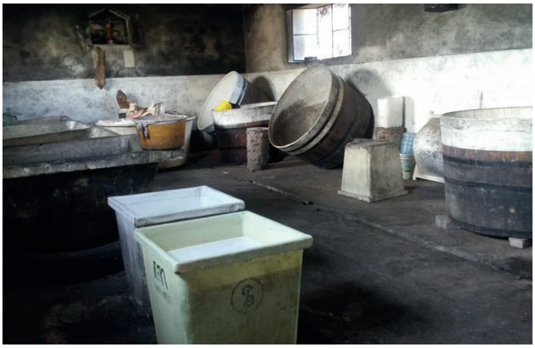
Un museo también podría iniciar por la organización de objetos que pasaron a ser de uso cotidiano y que, debido al reemplazo de los mismos por otros que han resultado más prácticos, dejaron de ser útiles, como el caso de los barriles donde se transportaba el pulque en los ferrocarriles, que después siguieron usándose en los camiones, pero que con la practricidad del plástico empezaron a surgir otros tipos de recipientes, como los garrafones que popularmente se conocen como mamilas y que poco a poco se sustituyeron por los garrafones cuadrangulares de 50 litros que son más fáciles de acomodar en las camionetas en las que actualmente se trasnporta el pulque. ¿Podríamos imaginar que algún día estos garrafones sean considerados una antigüedad?

---

[1] Maestro en Historia por la UAM Iztapalapa, ha laborado en la Coordinación de Patrimonio Histórico, Artístico y Cultural y en la Cineteca Nacional, es miembro fundador del colectivo El Tinacal, coautor de los libros "Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México", "Abuela luna. Creación textil en la zona sur. Xochimilco y Milpa Alta", "Las fiestas del pueblo: Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac", "De chile, mole y manteca. Comida y comunidad en Xochimilco". Es coordinador de la publicación El Acocote y organizador del Festival de Cine Pulquero. Actualmente es productor de pulque y elabora productos derivados del maguey con la marca Conejo Real.

Lo mismo pasó con los recipientes para recolectar el aguamiel, no sabemos concerteza en qué recipientes se transportaban en la época prehispánica, sin embargo con la llegada de los europeos al continente americano se comenzaron a usar pieles de chivo para transportar el aguamiel y el pulque, posteriormente se empezaron a utilizar las castañas de madera que se colocaban en el avío del burro, animal que ayudaba a cargar hasta 50 litros de aguamiel, después de estas castañas de madera se empezaron a usar las de fibra de vidrio ya que son más fáciles de reparar y más ligeras, aunque este tipo de castañas aún se usan en algunos pueblos, es más común utilizar garrafones de plástico de 25 litros para recolectar el aguamiel, y ahora los burros van dejando de ocuparse para dar pie a las motocicletas. Sin embargo aquellos barriles y mamilas, odres, castañas, a pesar de que ya no sea práctico su uso, guardan un valor nostálgico, histórico y estético.

En el tinacal perteneciente al rancho Minillas, Singuilucan, Hidalgo, tiene 20 años que se dejó de hacer pulque, sin embargo los dueños quisieron conservar el mobiliario en su estado original con sus tinas y castañas de madera y fibra de vidrio, garrafones de vidrio de 20 litros que se usaban para conservar el pulque de semilla, sus mamilas de plástico, el altar a la Santa Cruz. El dueño le llama "museo" a este espacio, que en términos institucionales no lo es, pero los dueños así lo definen y le dan ese valor nostálgico e histórico.



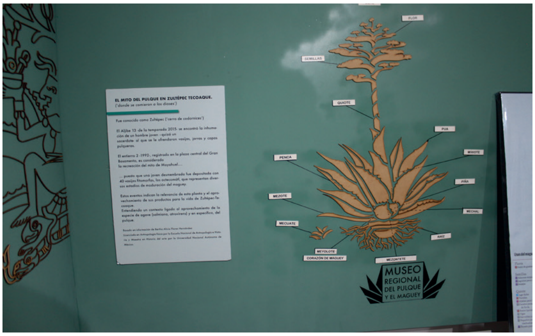
Tinacal del rancho Minillas que es conservado con todos sus utencilios a pesar de que ya no se produce pulque ahí.

Ahora quisiera hacer un breve recorrido por algunos espacios donde se albergan objetos relacionados a la cultura del maguey y el pulque. Una de las primeras exposiciones que tenemos noticias es titulada "El maguey: árbol de las maravillas" que se montó en el Museo Nacional de Culturas Populares en 1988, donde se pudieron apreciar diferentes fotos e ilustraciones que muestran al maguey como planta, su ubicación geográfica, su utilización y los procesos a los que es sometido para obtener de él el aguamiel y otros productos. Se recreó el interior de una pulquería con la leyenda en la entrada de "El encanto del chorrito". Se exhibieron barriles de madera de diferentes tamaños y también se recreó un tinacal para la elaboración del pulque.

La exposición de pulquerías en Xochimilco durante los Días de muertos es una experiencia interesante porque por medio de la alcaldía se convoca a los dueños de las pulquerías a que se monte una exposición en el jardín principal y que ellos pongan un stand para la venta de pulque.

El Museo del Pulque y las Pulquerías fue concebido a partir de la iniciativa de la entonces Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales, quienes convocaron a los dueños de las pulquerías a depositar en custodia y/o donación piezas para su exhibición en el inmueble que rentan actualmente a un lado de la iglesia de San Hipólito y que en la planta baja colocaron la pulquería La Panana y la asimiliaron como la sala lúdica, cuestión interesante ya que el público sería entonces parte de la misma museografía. En el museo existe una exposición permanente que crece constantemente, y a parte las exposiciones temporales que cambian de manera periódica, además de las actividaes musicales, artísticas y de divulgación que se realizan en el espacio, lo que lo hace ser uno de los museos del pulque con mayor dinámica e influencia.

El Museo Regional del Pulque y el Maguey surge en Texcoco como secuela del Museo del Pulque y las Pulquerías dando énfasis a las cuestiones del trabajo agrícola y también tuvo su pulquería como sala lúdica. Actualmente se encuentra en la comunidad de Coatlinchan.


EL MITO DEL PULQUE EN ZULTÉPEC TECOAQUE.
('donde se comieron a los dioses')
FLOR
SEMILLAS
QUIOTE
PUA
PENCA
MIXIOTE
PIÑA
MEZOTE
MECHAL
MECUATE
RAIZ
MEYOLOTE
CORAZÓN DE MAGUEY
MEZONTETE
MUSEO REGIONAL DEL PULQUE Y EL MAGUEY

Museo Regional del Pulque y el Maguey.

La hacienda de Soltepec, ubicada en Huamantla, Tlaxcala, es una de las haciendas pulqueras mejor conservadas, ahí se filmó la película La Escondida, protagonizada por María Félix y Pedro Armendariz. La hacienda actualmente funciona como hotel y su recámara principal lleva el nombre de María Félix. Desde hace varios años se estableció un museo del pulque, el cual recientemente se remodeló y se exhiben instrumentos de trabajo de la producción de pulque como acocotes, tinas y barriles acomodados como galería de arte moderno.

El Museo Casa de Madera está ubicado en Tenango del Aire, Estado de México, es un museo donde se encuentran acumuladas un sin fin de objetos antiguos organizados en diferentes temas, como arte sacro, teléfonos, pinturas, fotografías, esculturas, cerámica, juguetes, máscaras, carteles de cine, y destaca la escenografía de una pulquería con jarras y medidas pulqueras, además de tinas y acocotes.

PULQUERIA
Que siga el Vacilón
VICTOR

Museo Casa de Madera.

El Museo del Tequila y el Mezcal está ubicado en la Plaza de Garibaldi, y a pesar de que no está dedicado al pulque, la parte de la exposición donde muestran su sustento histórico es a partir de los mitos de origen de Mayahuel.

La Burra Blanca es uno de los primeros espacios, sin ser una vieja pulquería, donde se empezó a vender pulque a inicios del siglo XXI, nació junto con el repunte del pulque entre las generaciones jóvenes. Ha tenido tres ubicaciones en el centro histórico de la Ciudad de México, en las que sus murales son un centro de atención ya que representan elementos de la cultura del maguey y el pulque, además de la lucha estudiantil, principalmente del Instituto Politecnico Nacional. En su espacio poseen una galería con objetos pulqueros,

PRODUCCIÓN

La Burra Blanca del 56.

como castañas y acocotes de madera, octecomates, medidas como cacariza, chivo, tornillo, jícaras, guajes e infografías de la producción, traslado y consumo de pulque.

Los Insurgentes es otro espacio que abrió sus puertas en el contexto del repunte pulquero en las nuevas generaciones, aquí no se exhiben muchos objetos, sin embargo está expuesta permanentemente una obra de Daniel Lezama titulada La Pillahuana, que representa la embriaguez de niños que es basada en las crónicas de Fray Bernardino de Sahagún, esta obra solo ha sido sacada de este espacio cuando se realizó una exposición retrospectiva de Daniel Lezama en el Museo de Arte Moderno.

El museo del pulque dentro de la hacienda de Monte Alegre, en Huichapan, Hidalgo, es considerado por algunas personas como el museo del pulque más grande que existe. Exhibe jarras, medidas como tornillos, cacarizas, catrinas, chivos y una escenografía de pulquería con personajes de cartón de tamaño real.

Actualmente una de las colecciones personales referentes al maguey y el pulque más grandes es la que posee Joaquín Pérez Aguirre en Apan, Hidalgo, esta colección nació de manera similar a la de Javier Gómez Marín, por la obsesión de acumular piezas de trabajo de la producción de pulque, principalmente barriles, acocotes, barretas, castañas y su impresionante cantidad de más de 300 tapas Tepa. La idea de don Joaquín es llegar formar un museo en el municipio donde se pueda exhibir y conservar este gran acervo.

En 2022 por parte de un grupo de promotores que buscan que el maguey, el pulque y las pulquerías sean consideradas patrimonio biocultural de la Ciudad de México convocó a una exposición colectiva en las vitrinas del metro Centro Médico, la cual se compuso de piezas personales como jarras, fotografías, obra gráfica, entre otros objetos pulqueros.

Pulquería La Bonita.

La pulquería La Bonita, ubicada en la Ciudad de México es característica porque don Roberto Rivero, el dueño, tiene expuestos un gran número de objetos tradicionales de pulquería, como cuadros de la cultura taurina, boxeo, medidas pulqueras, recortes de periódico y hasta prendas íntimas y zapatillas de actrices de televisión. En el medio pulquero La Bonita es conocida como la Pulquería-Museo.

Así como la pulquería La Bonita, actualmente cada pulquería o negocio que vende pulque busca colocar objetos pulqueros, como un acocote o una clásica foto de los mecapaleros tomando pulque afuera de una pulquería. La atracción de una pulquería además de el consumo de la bebida, es la escenografía y el ambiente que se aprecia en ella.

Muchos que somos amantes de la cultura del pulque y que conocimos a Javier Gómez Marín hemos heredado de él la obsesión o el gusto de coleccionar objetos pulqueros. Siempre que pasemos por un tianguis de cháchafras buscaremos entre tantos objetos algún vaso, una jarra, un cuadro que podamos llevar a nuestro rinconcito pulquero de nuestro hogar, al que consideramos nuestro pequeño museo del pulque.

Colección pulquera de Cármen Mendoza Cámara.

LA GENEALOGÍA DE IGNACIO TORRES ADALID

José Genis[1]

Ignacio Torres Adalid (Ciudad de México, 10 de octubre de 1835 - La Habana, Cuba, 23 de septiembre de 1914), tuvo el nombre en su acta bautismal de José Ygnacio Antonio Agustín Francisco del Borja María del Pilar Juan Nepomuceno Luis Gonzaga Torres Adalid, conocido por sus contemporáneos como “El Rey del Pulque”, fue el más célebre impulsor del negocio pulquero en el centro de México, durante la transición del siglo XIX al XX. Fue contemporáneo y amigo de Porfirio Díaz y del también hacendado Olegario Molina, quien fincó su fortuna gracias a otro agave, el henequenero.

En Yucatán, paralelamente y como lo describe John Kenneth Turner en su *México bárbaro*, Olegario Molina Solís conspicuo miembro de la llamada “Casta divina” fincó su inmensa fortuna en el auge internacional del comercio del henequén. Por su parte, en el altiplano, más concretamente en los Llanos de Apan, Don Ignacio Torres Adalid hizo la suya gracias al maguey pulquero.

De hecho, ambos personajes, después de los cambios revolucionarios en México, morirán autoexiliados en La Habana, Cuba, en las primeras décadas del siglo XX.

El grupo de riquísimos hacendados porfiristas vivía en lujosas mansiones en la ciudad de México, en Nueva York o en Europa; su pasatiempo era concurrir al Jockey Club (entonces ubicado en la antigua casa de los Condes de Orizaba, conocida también como la “Casa de Los Azulejos”, de la antigua calle de San Francisco; casa matriz del *Sanborns* de la actual calle de Madero), al hipódromo de Peralvillo, al Teatro y a la Ópera. Igual de lujosas eran sus comilonas; sus vinos importados, sus caballerizas con ejemplares pura sangre; sus carruajes con cocheros de librea (de hecho, en la Hacienda de San Antonio Ometusco hay un elegante carruaje negro que perteneció a Torres Adalid; la conseja popular, le atribuye la excentricidad de haber contado con un cochero de origen inglés).

Varios comentarios biográficos sobre él insisten en una juventud marcada por una patológica compulsión por los juegos de azar, principalmente la baraja, precisamente jugando en el Jockey Club; anécdotas maliciosas, lo describen apostando toda su fortuna, menos su Hacienda de San Antonio Ometusco, a una sola carta; describen que pierde todo y que sólo con la mencionada hacienda puede volver a rehacer su riqueza.

Figura clásica del Jockey Club, presencia infaltable en las fiestas de caridad de Doña Carmelita Romero Rubio de Díaz, invitado especial a los bailes imperiales del castillo de Chapultepec, pocos, muy pocos, se atrevían a prescindir del Don al dirigirse al caballero de levita negra y sombrero de copa, don Ignacio Torres Adalid. Aunque coloquialmente lo designaban burlescamente como: el “Rey del Pulque”. Desde la infancia padeció de una asimetría de sus extremidades inferiores (por poliomielitis), por lo que en la mayor parte de su vida tuvo que usar bastón y al final muletas.

Ya desde la época del imperio de Maximiliano de Habsburgo, la familia Adalid se vinculó a la corte. José Carlos Adalid Gómez, tío de Ignacio Torres Adalid, participó en la autodenominada “asamblea de notables”, que fue a proponerle la corona de México, yendo al castillo de Miramar (Italia), al archiduque Fernando Maximiliano de Austria. La segunda esposa del tío avuncular (el tío materno o el hermano de la madre) José Carlos Adalid Gómez, fue doña Concepción Sánchez de Tagle, quien se ostentó como dama de honor de la emperatriz Carlota.

---

[1] Profesor de tiempo completo en la Escuela Nacional de Antropología e Historia.

El 1° de enero de 1865 Maximiliano concedió "La Orden Imperial del Águila Mexicana" a Ignacio Torres Adalid.

En abril de 1866, Maximiliano restauró La Orden de Guadalupe (creada por Agustín de Iturbide) y entre los beneficiados por la distinción aparecen en la categoría de caballeros: Javier Torres Adalid, José María Adalid y Carlos Adalid.

Hábil y acomodaticio, al caer el imperio, Ignacio Torres Adalid además de seguir pagando los impuestos puntualmente, le prestó dinero directamente a la Presidencia de Juárez; con lo que evitó cualquier persecución política por el pasado imperial de la familia.

Torres Adalid hizo su fortuna gracias al maguey pulquero. Sus conocidos lo describieron como un hombre de baja estatura, de muy mal carácter y marcado desde la niñez -como ya hemos comentado- por los signos de la poliomielitis. Con su filosofía firme de que "el que persevera alcanza", se vio envuelto en la política en varias ocasiones para defender la industria pulquera. Incluso, fundando la "Compañía Expendedora de Pulque" (en 1909), que expendía acciones, dado que la producción pulquera formaba parte de la Bolsa de Valores durante el porfiriato.

Se dice que amaba tanto los magueyes que cuando uno de ellos se enfermaba, personalmente se detenía y hasta le aplicaba la cataplasma. Los peones llegaron a ver a su patrón asombrosamente angustiado al encontrar un maguey en malas condiciones. Era tal la fascinación por sus haciendas pulqueras que en varias ocasiones se le escuchó referirse con orgullo a los magueyes, como "mis vacas verdes".

El más reconocido biógrafo de Ignacio Torres, el Dr. Mario Ramírez Rancaño, sistematizó varios textos escritos por Don Ignacio, la mayoría en defensa de José Yves Limantour (Ministro de Hacienda durante la presidencia porfirista), algunos textos escritos para su campaña política como senador de Tlaxcala (cargo que ocupó brevemente), incluso le adjudica la autoría de un folleto publicado en los Llanos de Apan en 1901 titulado *El Maguey y sus productos*. Dichos textos, afirma Mario Ramírez, "sirven para constatar que Ignacio Torres Adalid era una persona muy culta y experta en las finanzas del país".

Ignacio Torres Adalid fue descendiente de una vieja familia de hacendados cuyos orígenes se remontan a la época colonial.

Por la línea de ancestros maternos, encontramos la siguiente filiación de ascendientes: su madre fue Josefa Adalid Gómez de Pedroso, su abuelo fue Ignacio José Adalid Gómez, su bisabuela fue María Teresa Gómez de Pedroso, su tatarabuela fue Josefa Rodríguez de Pedroso Soria y su transtatabuelo o chozno fue Manuel Rodríguez de Sáenz Pedroso. Como se aprecia, los nombres de Ignacio y de Josefa se repiten en varias generaciones del linaje.

También es conveniente comentar aquí, que los abuelos maternos de Ignacio Torres Adalid, Ignacio José Adalid Prudencio y María Concepción Gómez de Pedroso, eran primos hermanos (un matrimonio entre primos cruzados, en la terminología etnográfica) por lo que necesitaron una anuencia eclesiástica para casarse.

Respecto a su transtatarabuelo o chozno (también se utiliza el término técnico por algunos genealogistas como el pentabuelo) fue Don Manuel Rodríguez Sáenz de Pedroso, un relevante mercader de origen riojano (zona vitivinícola española: La Rioja), avecindado en el siglo XVIII en la Nueva España. Tuvo inversiones comerciales en la ruta transpacífica (la Nao de la China) y transatlántica. Sin embargo, fue más famoso por sus negocios en el cultivo del maguey y comercio del pulque, del cual fue pionero por convertir ese cultivo "casi silvestre" en uno de finca entre 1730 y 1750. En 1749 la Corona española lo reconoció como el nuevo poseedor del título de Conde de San Bartolomé de Jala (o Xala).

Precisamente, Don Manuel Rodríguez Sáenz de Pedroso fue el padrino bautismal de María Josefa de Pinillos Gómez (1770-1813) segunda Marquesa de Sierra Nevada. Por lo tanto, el transtatarabuelo fue compadre de la primera Marquesa de Sierra Nevada, Doña Antonia Gómez Bárcena Rodríguez de Pedroso, su esposo don Manuel Rodríguez de Pinillos y López Montero, ella criolla y él español, con el título de primeros Marqueses de Selva Nevada. Al quedar viuda, primeramente, se acogió en la orden concepcionista del Convento de Regina Coelli, donde se hizo construir una magnífica celda por el arquitecto valenciano Manuel Tolsá (actualmente el espacio del restaurante-escuela "El Zéfiro" de La Universidad del Claustro de Sor Juana, donde hacen prácticas sus alumnos de gastronomía). Tiempo después, modestamente, la Marquesa deja el Convento de Regina y pasó a dirigir su propio convento en Querétaro (del que fue Abadesa) donde adoptó el nombre de Sor María Antonia de los Dolores.

Entre otros nobles aristócratas emparentados, estaba Don Francisco Leandro de Viana Vehena, primer conde de Tepa, que casó con María Josefa Rodríguez de Pedroso Pablo Fernández, marquesa de Prado Alegre y quien también era nieta del primer conde de Bartolomé de Xala (por lo tanto, pariente del linaje de los Adalid), quienes fueron los dueños de las fincas de Tepa Grande, Tetepantla y Soapayucan y de cinco pulquerías en la ciudad de México que detentaron hasta 1800.

Volviendo a la historia de Don Ignacio Torres Adalid, fue hijo de Agustín Torres Guzmán (1790-1840) y de Josefa Adalid y Gómez de Pedroso (1806-1869). Él era abogado de profesión y ella, dieciséis años menor, una rica y joven heredera precisamente de la Hacienda Ometusco (españolización del náhuatl Ome Tochtli, "dos conejo", uno de los símbolos prehispánicos vinculado al pulque) en Otumba, Estado de México.

El matrimonio tuvo 5 hijos, los cuales nacieron en la época de Santa Anna. La mayor de los hijos fue María de los Dolores, quien de adulta optó por la vida religiosa. Después le siguieron 4 hombres: Javier, Ignacio, José y Agustín, este último falleció joven. Javier fue el único hermano que realizó estudios universitarios, fue abogado como el padre de los hermanos Torres Adalid.

Su madre, ya viuda, recibió, en mayo de 1840, en sus haciendas a la Marquesa Calderón de la Barca y durante cuatro días la agasajó incluso tocando el piano por las noches. Madame Calderón de la Barca, esposa del primer embajador de España en México, después de restablecidas las relaciones ahora diplomáticas entre los dos países. Frances Erskine (marquesa) de Calderón de la Barca en una de sus cartas publicadas como *Life in Mexico*, relató su visita realizada a las haciendas de Ometusco, Soapayuca y Santiago Tepayuca, en el distrito de Otumba. Ahí describiría las relaciones sociales imperantes en la hacienda, el refinamiento de los modales de los hacendados, así como las distracciones populares como el baile y las corridas de toros. Pero lo más sobresaliente, además del paisaje magueyero, fue el cambio de parecer en su percepción gustativa del pulque, que al inicio de su viaje le había parecido repugnante, cambiando su opinión por la de una bebida agradable y luego comentando que incluso era el brebaje más delicioso del mundo (tanto que refirió que iba a ser una de las cosas que más iba a extrañar en Europa).

Textualmente, Frances Erskine Inglis de Calderón de la Barca, describió así parte de la visita:

> El día se nos fue en visitar la Hacienda de Ometusco, situada en los llanos de Apan, famosa por la excelencia de sus pulques y propiedad de la señora Adalid de Torres. Los órganos, el nopal y los magueyes sin número, constituyen la vegetación principal durante seis millas a la redonda. La hacienda misma, que es un hermoso y grande edificio, se encuentra solitaria y los vientos la azotan, después de soplar por encima de las magueyeras. Nos llamó la atención una bella capilla que no llegó a concluirse a causa de la muerte del esposo de la señora; su arquitectura es sencilla y elegante, sin pretensiones. Casi es imposible concebir soledad más completa que la de residir en una de estas haciendas, situadas en las grandes llanuras de Otumba y Apan.

En otro tenor, el 23 de diciembre 1868, Ignacio Torres Adalid de 44 años se casó en la Parroquia del Sagrario metropolitano con María Juana Bautista Anselma Rivas Mercado, nacida el 21 de mayo

1849 y quinta hija del matrimonio de Luis Rivas Góngora (1811-1892) y Leonor Mercado Camacho (1820-1901). No tuvieron descendencia, pero adoptaron a una huérfana de origen español: Ana María Álvarez de Toledo Navarro.

Al morir la madre, Josefa Adalid de Torres, Ignacio se las ingenió para quedarse con parte de la hacienda de Ometusco, que le había tocado a su hermano José, y de esta manera comenzó a formar su emporio pulquero. Después, junto con su esposa, adquirió la hacienda San Juan Ayahualulco, luego la de Nuestra Señora de Guadalupe de Tépac, ambas en los llanos de Apan, en Hidalgo y finalmente la célebre hacienda de San Bartolomé del Monte con todos sus ranchos, en el poniente del estado de Tlaxcala, cerca de Calpulalpan (sus haciendas en Tlaxcala llegaron a abarcar una quinta parte del territorio total del estado). Por cierto, fue diputado por el estado de Tlaxcala durante el porfiriato y el huertismo; sin haber nacido ni haber vivido en Tlaxcala, fue acomodaticiamente diputado por dicho estado.

Su producción y comercialización, no sólo de pulque sino de cereales propios de los climas fríos y el aprovechamiento de los bosques, se incrementó gracias al paso, por ese rumbo, del ferrocarril mexicano. Torres Adalid, según lo describe el historiador Carlos Tello Díaz, tataranieto de don Porfirio Díaz, tenía un carácter agrio e irascible, pero con todo el dinero acumulado que lo convertían en uno de los capitalistas más ricos del país, se propuso hacer de San Bartolomé del Monte, una hacienda modelo.

Don Ignacio antes había logrado que San Antonio Ometusco fuera la hacienda pulquera más importante, próspera y exitosa del porfiriato. De sus barricas salieron millones de pesos “acumulados con puntillosa honradez y un trabajo tesonero –escribió Federico Gamboa-, que administra y aumenta sin ayuda de apoderados ni socios”. Aficionado al juego, al buen vivir y al derroche durante su juventud, al llegar a la madurez se entregó por completo al trabajo. El monopolio principalmente era para el abasto de las 817 pulquerías de la capital; 10 por colonia, 15 por barrio… a veces dos pulquerías por calle.

Su carácter irascible y violento le permitió meter orden en la administración de sus haciendas y negocios, pero en el ambiente social de la ciudad de México mostraba un rostro diferente: el de la asistencia privada. “Es de suyo caritativo y generoso –continúa Gamboa-; mantiene con decoro y sin humillaciones a incontables familias; costea entierros de dependientes y menesterosos; educa y sostiene a huérfanos sin amparo; en una palabra, los centavos que iracundo pelea en juzgados y en sus cuentas con inquilinos, medieros, deudores y arrendatarios, él los cambia por pesos duros que liberal y cristianamente derrama entre los necesitados”. Al final de su vida, fundó asilos de ancianos y hospicios de niños huérfanos, buscó regresarle un poco a toda la gente que lo ayudó a luchar por su sueño. Dado lo anterior, fue por lo que creó la fundación filantrópica que llevó su nombre. Por cierto, una calle de la CDMX en la colonia Narvarte también lleva su nombre; junto con otras calles que igualmente ostentan los nombres de otros filántropos del porfiriato como: Luz Saviñón o Concepción Béistegui.

Anteriormente, la hermana mayor de Juana, Leonor Carlota Rivas Mercado se había casado (el 17 de octubre 1860) con Javier el hermano mayor de Ignacio Torres Adalid. De tal manera, que las dos hermanas de la familia Rivas Mercado, Leonor y Juana, se casaron respectivamente con los hermanos Javier e Ignacio Torres Adalid.

Un célebre retrato de Leonor Carlota fue pintado en 1860 por Juan Cordero y es parte de la colección de Museo Nacional de Historia y se exhibe en el MUNAL (una copia de dicha pintura se exhibe en la sala del Imperio de Maximiliano, en el Museo Nacional de Historia, en el Castillo de Chapultepec).

Una anécdota romántica se regodea sobre Leonor Carlota Rivas Mercado y un oficial del ejército imperial: Johann Karl von Khevenhüller-Metsch.

El conde Karl Khevnhüller era miembro de la guardia personal del emperador, comandante de batallón, fue uno de los 800 leales que estuvieron hasta el final acompañando a Maximiliano hasta Querétaro; derrotado el ejército imperial y fusilado Maximiliano, Khevenhüller retorna a la ciudad de México, después huye a Europa y su historia sería insustancial. Pero en los años 80 del siglo XX, más de un siglo después de los hechos, una historiadora austriaca, Brigitte Hamman, buscando la correspondencia de otro Khevenhüller, dio en los archivos de la corona austriaca con un texto: "Tres años en México"; las memorias de aquel joven noble que dejó Viena, que acompañó a Francisco Maximiliano, y que regresó con recuerdos que nunca se desvanecerían. Aquellas memorias revelaron, entre otras cosas, un amor desdichado que dejó en estas tierras.

El oficial austriaco cuenta en su Diario que conoce a una joven Leonor Carlota Rivas de Torres, casada con el aún más joven Javier (de 16 años al casarse, hermano mayor de Ignacio Torres Adalid) en el transcurso de una fiesta de la corte, con gran romanticismo narra la profunda impresión que le provocó Leonor:

> El baile de la corte representó para mí un momento sumamente decisivo…y aún ahora, al escribir esto después de casi 25 años… una pena indecible me invade el alma… estaba apoyado en una de las grandes columnas… entonces pasó flotando una luminosa forma, entre los brazos de un joven mexicano, y una mirada me tocó, al pobre desconocido, que me penetró profundamente como un deslumbrante rayo. ¿Era un ángel del paraíso? ¡Nunca había visto nada semejante! Una silueta alta y esbelta con cara angélica. El espléndido cabello rojizo le caía hasta muy debajo de la cintura, y estaba contenido por una redecilla adornada con diamantes. Unos grandes y negros ojos descansaron sólo por un segundo sobre los míos, y no obstante me creí y me sentí elevado arriba de las estrellas durante eternidades… ¿Cómo puede describirse la primera chispa del amor?.

Después, el mencionado Diario nos entera que, en 1967, al huir en desbandada hacia el Golfo, pasa por la ciudad de México y que en una noche que es perseguido por el ejército liberal se esconde en la casa de una de las familias leales al imperio, en la calle del Espíritu Santo (hoy Isabel la Católica), los Torres Rivas, donde no estaba el esposo Javier y asegura el conde Khevenhüller que sólo paso en resguardo una noche. Al día siguiente escapó por las azoteas ya vestido de civil rumbo a Veracruz y posteriormente zarpó hacia Europa. Lo que sabemos por la genealogía de la familia es que un hijo de Leonor, el niño Agustín Luis Gonzaga José de Jesús Francisco Javier Torres Rivas, nació a inicios del año siguiente, en 1968. Por cierto, la anécdota también es narrada por Fernando del Paso en su *Noticias del Imperio*.

Pasando a otro personaje, el arquitecto Antonio Rivas Mercado fue cuñado de Ignacio Torres Adalid, y se vincularon con múltiples trabajos que Antonio le hizo a Ignacio (en ocasiones por sugerencia de Juana, la hermana y la esposa respectivamente). Como ya comentamos, Antonio Rivas Mercado estaba doblemente emparentado con los Torres Adalid por el matrimonio de dos de sus hermanas mayores (Leonor y Juana Rivas Mercado) respectivamente con los dos hermanos (Javier e Ignacio Torres Adalid).

Antonio nació en la ciudad de Tepic, su familia lo envió a los 11 años a estudiar a Inglaterra. Después fue enviado a Francia, donde cursó los estudios de arquitectura en la Escuela de Bellas Artes (*École des Beaux-Arts*) de París e ingeniería en La Sorbonne. Se graduó en 1878. Recorrió Italia en bicicleta, pintando acuarelas para sobrevivir; más tarde visitó España, donde conoció la arquitectura mozárabe y las nuevas interpretaciones que ornamentadas con mosaico se habían hecho populares. Así, ya en México, su primer trabajo fue la remodelación de la Hacienda de San Antonio Ometusco, que fue una recreación casi onírica de los espacios de la arquitectura académica, aclimatados sobre una hacienda productiva, según la insistencia de su hermana, Juana Rivas de Torres Adalid.

Más célebres fueron las construcciones de Antonio Rivas Mercado para el Teatro Juárez de Querétaro y para las Fiestas del Centenario, durante el porfiriato, fue encargado de realizar la

Columna de la Independencia (coloquialmente conocido como “el ángel”) con una victoria alada en la parte superior.

La relación que entabló Antonio Rivas Mercado con don Ignacio Torres Adalid, entonces, había iniciado con la intervención en San Antonio Ometusco -luego de su regreso de estudios en Francia a final de 1879- y se prolongó por más de veinticinco años hasta la desafortunada muerte de su hermana Juana en 1899 y la construcción de su tumba en 1905.

Es incuestionable que para Rivas Mercado el sitio elegido para edificar la nueva residencia citadina, en la ciudad de México, de Ignacio Torres Adalid significaba un especial y emblemático reto, por el simple hecho de hallarse enfrentada con la casa que había erigido para sí el arquitecto Manuel Tolsá (al otro lado del parque de la Alameda, donde hoy se levanta el Teatro Hidalgo del IMSS), en la Avenida de los Hombres Ilustres (hoy Avenida Hidalgo) en 1794.

La edificación de la nueva residencia Torres Adalid inició en 1884, sobre un terreno con 20 metros de frente mirando al norte hacia el parque de la Alameda y casi cuarenta y cinco metros de fondo con un ancón en la colindancia hacia el oriente. El edificio gozaría de una situación de privilegio sobre la gran avenida, y su acceso principal daría vista hacia el parque y su vereda esquinera. El proyecto para la residencia contó con tres niveles al frente y se organizaba en torno a dos patios, obedeciendo en buena medida a los lineamientos dictados por la vieja tradición virreinal aclimatada en la Nueva España. Por décadas fue la casa más alta con sus tres pisos en torno a la Alameda Central (en aquel entonces aún no se había construido el Palacio de Bellas Artes).

Juana murió en 1899 de una caída de cinco metros, precisamente revisando una de las innumerables mejoras de la casona de Juárez 18, al enredarse con su propio vestido en un andamio, y dejó a su esposo como heredero universal. Un doloroso costo por la soberbia y presunción desmedida. Sólo estaban en la casona el hermano Antonio Rivas precisamente dirigiendo las obras y la hija adoptiva, Don Ignacio estaba en una de sus haciendas cuando le dieron la triste noticia. Él jamás se volvió a casar.

El mausoleo de la familia Torres Adalid - Rivas Mercado, también fue construido por Antonio Rivas Mercado, sin duda el más adornado e imponente mausoleo del Panteón Francés de la Piedad (CDMX). Donde se depositaron los restos de Juana Rivas de Torres.

Don Ignacio gozó sin límites las mieles de su riqueza, ganándose el reconocimiento de propios y extraños. Si San Antonio Ometusco (la perla de sus haciendas) fue un modelo entre las haciendas de su época, su “espléndida morada” en la ciudad de México, edificada en la avenida Juárez número 18 y la quinta de campo construida en Calvario 206, Tacubaya, (que después sería el célebre manicomio de “La Castañeda”) causaron la admiración de sus contemporáneos.

Por cierto, después de que Ignacio Torres Adalid donara los terrenos en el entonces lejano pueblo de Tacubaya, se delegó en Antonio Rivas Mercado la construcción de la fachada del Hospital Psiquiátrico más moderno de su época. Cuando la saturación de pacientes y aparición de nuevas técnicas terapéuticas, el nosocomio fue insuficiente y anacrónico, para terminar siendo demolido. Si embargo, la hermosa fachada del edificio fue desmontada, numeradas sus piedras una por una, para ser reconstruida en Amecameca como sede del Colegio de Los Legionarios de Cristo. --Desafortunadamente, uno de los lugares donde Marcial Maciel cometió abuso sexual infantil (con casi dos centenares de demandas en su contra) sin que haya sido finalmente enjuiciado o sancionado en vida. --

El 15 de julio de 1914 Huerta renunció la Presidencia de la República y Venustiano Carranza decretó el triunfo de la Revolución. Torres Adalid se dio cuenta que el bando político por el que luchaba no tenía futuro y decidió exiliarse en La Habana. Como su sobrino Javier estaba de viaje, dejó sus negocios en manos de su cuñado Juan

S. Rivas Mercado. Torres Adalid buscó refugio en el hotel Campoamor, ubicado en la bahía de Cojímar. Ahí se encontró al abogado Ignacio Bravo Betancourt, uno de sus mejores amigos. A los dos meses de iniciar su exilio y después de un juego de ajedrez con su amigo Betancourt, Torres Adalid se resbaló y se rompió el fémur. Tuvo que ser encamado y le sobrevino una fuerte pulmonía. El 23 de septiembre de 1914, a los 78 años de edad se puso muy grave y falleció. Tristemente, el hacendado riquísimo y generoso filántropo muere solo, sin ningún familiar cerca, sólo atendido por una enfermera contratada que atendía sus medicamentos y traslados, y quien dio aviso de su defunción. Fue inicialmente sepultado en el cementerio de Colón, en La Habana.

Posteriormente, su sobrino Javier Torres Rivas, quien fue su albacea, trajo su cadáver la ciudad de México y lo sepultó en el Panteón Francés de la Piedad junto con los restos de su esposa. Javier fue el encargado de recuperar las propiedades incautadas durante la Revolución. Esto lo logró en parte gracias a que directamente nunca buscó perjudicar a Carranza ni a sus aliados. Sin embargo, los carrancistas nunca le perdonaron a Don Ignacio que indirectamente o implícitamente apoyara a Huerta; el ejército constitucionalista (denominado popularmente, el ejército “con sus uñas listas”) fuera especialmente agresivo con las propiedades de los Torres Adalid. Cumplir con la voluntad de su tío le llevó varios años de litigios y amparos.

Muy por otra parte, un descendiente de Don Ignacio que se volvió escandalosamente famoso fue José Antonio Idelfonso Ignacio Francisco Adalid Pradel (1873-1939), quien fue su sobrino en segundo grado (nieto del ya comentado tío materno José Carlos Adalid Gómez), quien tuvo una amarga vicisitud al participar en uno de los escándalos sociales más sonados de la época porfirista.

La policía en la madrugada del 18 de noviembre de 1901 irrumpió en una fiesta que se realizaba en la colonia Tabacalera en la Calle de la Paz (hoy Ezequiel Montes), deteniendo a los participantes. Casi la mitad de los detenidos eran hombres vestidos de mujeres, eran también miembros de familias aristócratas y muy reconocidas y en total sumaban 41 personas (muchos juegos de palabras se utilizan coloquialmente en México para relacionar la homosexualidad con el número 41). Se afirma que uno de los participantes de la reunión era Ignacio de la Torre y Mier, casado con Amada Díaz Quiñones, hija de Porfirio Díaz (popularmente se referían a él por el hilarante mote del: “yerno de la Nación”), quien inmediatamente quedó libre. Las familias con más economía y peso político rescataron algunos de los detenidos (entre ellos Antonio Adalid), pero la mayoría de los detenidos fueron vejados públicamente, encarcelados y finalmente levantados en leva para morir mayoritariamente en la guerra de castas de Yucatán.

Los periódicos de la época informaron escandalizados, entre otros personajes reconocidos en la alta sociedad porfirista, que Antonio Adalid Pradel era miembro de una renombrada familia de hacendados y, como antecedente muy relevante, que había sido ahijado bautismal de Maximiliano y Carlota. Entre otros datos, Antonio Adalid fue inicialmente enviado por su familia a estudiar a Londres, trabajó como académico en el Colegio de San Idelfonso y después del escándalo, desheredado por la familia y autoexiliado, se fue a vivir la mayor parte de su vida a San Francisco, California. (Al respecto, consideramos recomendable por su recreación histórica la película “El baile de los 41”, con un estreno fugaz por la pandemia y actualmente presente en la plataforma de *Netflix*).

Carlos Monsiváis citando a Salvador Novo (ambos célebres cronistas de la ciudad de México), refiere que:

> … en sus memorias sexuales, *La estatua de sal*, escritas en 1944 o 1945, y publicadas por Conaculta en 1998. Novo refiere la historia de un ‘aristócrata’, Antonio Adalid, hijo de un caballerango del emperador Maximiliano y ahijado de bautizo de los emperadores. Con el sobrenombre de ‘Toña la Mamonera’, Adalid, alma de las fiestas clandestinas de fines del siglo XIX y principios del siglo XX, evoca ‘con una risa sus excursiones colectivas y tempraneras a

> Xochimilco, en tranvía, todos con sacos azules y sombreros de jipijapa'.

Por último, al describir la genealogía de don Ignacio Torres Adalid es inevitable no terminar describiendo a su relevante sobrina. Antonieta Valeria Rivas Mercado Castellanos (Ciudad de México, 28 de abril de 1900 - París, 11 de febrero de 1931), mejor conocida como Antonieta Rivas Mercado, hija dilecta del arquitecto Antonio Rivas Mercado (su cuñado), fue una actriz, mecenas, escritora, traductora, promotora cultural, defensora de los derechos de la mujer y activista política, y se convirtió en un icono en la cultura universal del siglo xx. Desde muy pequeña Antonieta recibió la mejor educación para una mujer en esa época y practicó la danza. A los ocho años viajó a Francia con su padre y tuvo la oportunidad de dedicarse de forma profesional al ballet en la Ópera de París, pero su padre rehusó puesto que no quería dejar a su hija sola. Antonieta aprendió a hablar inglés, francés, alemán, italiano y griego. Fundó el Teatro Ulises y fue mecenas de varios artistas notables e incluso de la Orquesta Sinfónica Nacional.

Después de un complicado matrimonio, inició un difícil proceso de divorcio, durante el que la amenazan de quitarle la patria potestad de su hijo Donald Antonio.

Conoce a José Vasconcelos Calderón, quien había sido rector de la Universidad (a él se debe el lema de la UNAM: "Por mi patria hablará el espíritu") y Ministro de Educación Pública, promotor del muralismo nacionalista en los edificios públicos, que ahora se postulaba como candidato a la Presidencia. Durante la campaña política hay una relación sentimental entre Antonieta y Vasconcelos. Con un escandaloso fraude electoral en su contra, Vasconcelos pierde y se ve obligado a exiliarse en Francia. Ella lo siguió. En Europa él se niega a divorciase para hacer vida con Antonieta.

Lamentablemente Antonieta se suicidó el 11 de febrero de 1931, a los treinta años de edad, dentro de la Catedral de *Notre Dame*, con la pistola que Vasconcelos siempre llevaba consigo. Sus restos desafortunadamente quedaron ilocalizables en una fosa común en el cementerio de *Père-Lachaise* a las orillas de París.

Bibliografía

Bradu, Fabienne, *Antonieta*, FCE, México, 1992.

del Paso, Fernando, *Noticias del imperio*, Fondo de Cultura Económica, México, 1987.

Calderón de la Barca, marquesa, *La vida en México*, tomos I y II, Libro-Mex Editores, México, 1958.

Diario de Federico Gamboa (1892-1939), selección, prólogo y notas de José Emilio Pacheco, Siglo XXI, México, 1977.

Enciclopedia de México, José Rogelio Álvarez (comp.), E. de M./ SEP, México, 1987.

Guerrero Guerrero, Raúl, *El Pulque*, Joaquín Mortiz/INAH, 1985.

Hamann, Brigitte, *Con Maximiliano en México. Del diario del príncipe Carl Khevenhüller 1846-1867*, FCE, México, 1989.

Kenneth Turner, John, *México bárbaro*, México, Editores Mexicanos Unidos, México, 1958.

Ramírez Rancaño, Mario, *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, IIS UNAM/Plaza y Valdés, México, 2000.

---, *El rey del pulque*. Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera, IIS UNAM/Quinta Chilla, México, 2012.

Ramírez Rodríguez, Rodolfo, "El pulque en el imperio de Maximiliano", *Bicentenario* (Instituto Mora), México, vol. 9, núm. 34, 2016, pp. 21-27.

---, "La especialización agrícola de la región de los llanos de Apan. El surgimiento del cultivo del maguey de aguamiel (siglos XVI-XVIII)", *Estudios de historia novohispana*, núm. 64, 2022.

Romero de Terreros, Manuel, *Antiguas haciendas en México*, Edit. Patria, México, 1956.

Ortega y Pérez Gallardo, Ricardo, *Estudios genealógicos*, Imprenta de Eduardo Dublán, México, 1902.

Schneider, Luis, *Obras completas de Antonieta Rivas Mercado*, Lecturas Mexicanas, núm. 93, México, 1987.

Tello Díaz, Carlos, *El exilio. Un retrato de familia*, Cal y Arena, México, 1993.

Páginas de *Internet*

https://es.wikipedia.org/wiki/Ignacio_Torres_Adalid

https://grandescasasdemexico.blogspot.com/2014/06/la-casa-torres-adalid-rivas-mercado.html

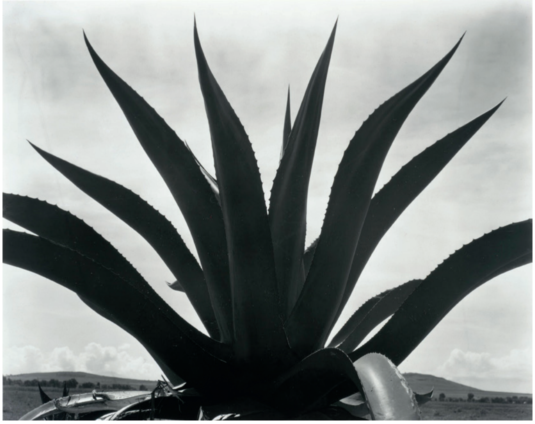
https://gw.geneanet.org/sanchiz?lang=es&n=torres+adalid&oc=0&p=ignacio

http://www.siempre.mx/2019/03/el-pulque-y-los-torres-adalid-estigmatizados-en-la-historia-mexicana/

https://letraslibres.com/revista/los-41-y-la-gran-redada/

El maguey como objeto estético y signo ideológico

Luis de la Peña Martínez[1]



Si como dice el lugar común: "una imagen vale más que mil palabras", entonces una sola imagen del fotógrafo norteamericano Edward Weston, titulada Maguey, de 1926, nos dice en silencio mucho más que cualquier reflexión o tratado acerca de cómo un objeto natural como un maguey se puede convertir en un objeto estético.

Quizá venga bien recordar la definición dada por Pierce del ícono, cuando señala que en éste hay una semejanza entre el signo y la cosa significada, lo que a su vez nos remite al asunto del sentido y la referencia en Frege: ¿son lo mismo el referente representado y su sentido? ¿O el sentido es distinto del objeto representado? ¿Qué tanta semejanza existe entre el signo y lo designado? O, como se denomina en el Curso saussureano, ¿se trata de la "arbitrariedad del signo", de su motivación o inmotivación?

Pero volvamos a la imagen de Weston: el maguey está representado en un primer plano como un objeto en sí y por sí mismo, no hay nada más que el maguey, aunque a lo lejos se alcance a percibir parte del paisaje al que pertenece. El solo recorte del objeto, su preminencia, es destacada en un juego de luz y sombra, y lo muestra como un ente, una cosa en sí. ¿Ontología del maguey?, para usar un término filosófico puesto de moda entre antropólogos.

Y de igual manera, estaría bien traer a Voloshinov a la memoria cuando nos dice que el objeto, natural o social, puede convertirse en un signo ideológico, porque refleja o refracta una realidad exterior a él mismo.

El maguey como objeto estético y signo ideológico es parte de un proceso semiótico-artístico, que a su vez forma parte de un proceso creador y creativo, o sea poético, como lo señala la etimología del término poiésis: hacer, crear o producir.

En este caso, poética de la imagen. O para ser más preciso aún, poética de un imaginario cultural.

El maguey es un elemento natural-cultural del paisaje (o del "paisaje cultural" para manejar un viejo término antropológico, hoy reutilizado en relación con el tema de la sustentabilidad y el medio ambiente dentro del Antropoceno o Capitaloceno) que adquiere un valor para un grupo o comunidad, en su sentido de símbolo como cosa compartida.

---

[1] Estudió la licenciatura en lingüista en la ENAH, y la licenciatura en filosofía, la maestría y el doctorado en el área de filosofía de la cultura en la UNAM. Ha sido subdirector de Servicios y Apoyos Académicos (1992-93), y actualmente es el Jefe del Departamento de Publicaciones de la ENAH, en donde imparte clases como profesor de asignatura desde 1987 en las licenciaturas de Lingüística y Etnología. Su nombre aparece consignado en el Diccionario de escritores mexicanos del Siglo XX, publicado por el Centro de Estudios Literarios del Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM.

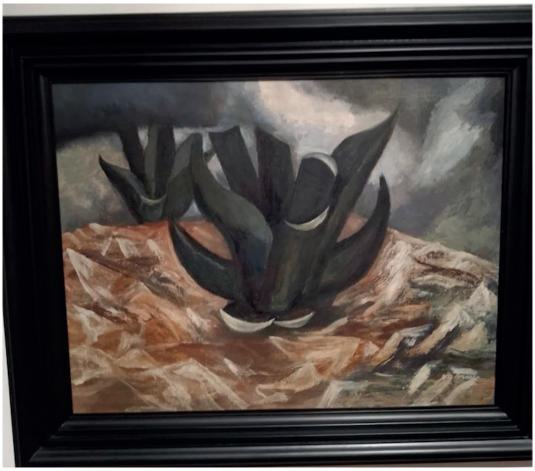
Presentación y representación de un objeto que simboliza una visión del mundo y una forma de vida

Aunque en el caso de esta fotografía de Weston, habría que preguntarnos si su mirada, como extranjero, es diferente a la nuestra, y lo mismo ocurriría con otras fotógrafas extranjeras que trabajaron y vivieron en México como Tina Modotti o Kati Horna, quienes nos ofrecieron desde sus obras una mirada sorprendida y sorprendente de nuestra realidad social y cultural.

Aunque no habría de olvidar las miradas fotográficas de Lola y Manuel Álvarez Bravo, quienes también nos revelaron paisajes interiores y exteriores igualmente sorpresivos.

La representación del maguey ha sido copiosa en el arte mexicano, como ya lo abordé hace un año en este mismo congreso, pero hay sus peculiaridades, es el caso de un cuadro de Orozco que al igual que la fotografía de Weston nos presenta un par de plantas de maguey como sobresaliendo, literalmente, por encima del resto del paisaje.

Este cuadro fue reproducido en un número de la revista Artes de México (el número 11 de 1956) que estuvo dedicado al tema de la Poesía y el paisaje, con ensayos de Alfonso Reyes y Carlos Pellicer, entre otros.



Ahí podemos apreciar otras representaciones del maguey, como un cuadro de Diego Rivera, donde los magueyes son parte de un paisaje de fachadas de casas pueblerinas, así como una fotografía de Raúl Abarca, que, como la de Weston, se muestra la figura espinuda de un maguey en primer plano y al fondo la extensión de un valle visto desde arriba, así como un cuadro de Ricardo Martínez, donde un conjunto de magueyes, una magueyera, forman una especie de mar de pencas. En cuanto a la poesía hay dos poemas en particular donde el maguey aparece representado, lo curioso es que en ambos se siente un tono de ironía y hasta de sarcasmo, al considerar al maguey como un elemento más bien "folclórico" o "kitsch" del paisaje.

Un primer poema pertenece a Renato Leduc y el otro a Salvador Novo.

El de Leduc, utiliza precisamente la imagen de un "mar de magueyes" y, como es su estilo poético, nos sorprende con una rima un tanto lépera al rimar la palabra "mea" con "chimenea". Su título es Apan, una región de Hidalgo conocida por su producción magueyera y pulquera, que alguien como el cantautor Chava Flores inmortalizó en su canción Los pulques de Apan.

Además, habría que decir que la estructura del poema corresponde a la de un soneto (con sus dos cuartetos y sus dos tercetos), pero la métrica es la de versos octosílabos, lo que la da un suave tono menor, sin perder la cadencia de una estrofa clásica:

Un indígena y dos bueyes,
Lentos y mansos los tres,
Van por el mar de magueyes,
Mugiendo y dando traspiés…
Jacal de adobe, a la vera
Del camino polvoriento.
Alguien canta lastimera
Canción, que se lleva el viento.
Mi perro para la oreja,
Levanta una pata, y mea
Como por vía de comento.

Y un remolino semeja
Descomunal chimenea
Que macula el firmamento.

Mientras que el poema de Novo, titulado Viaje, es un tanto juguetón, con un ligero toque vanguardista, en donde el paisaje campirano se vuelve algo humorístico:

Los nopales nos sacan la lengua
Pero los maizales por estaturas
Con su copetito mal rapado
Y su cuaderno bajo del brazo
Nos saludan con sus mangas rotas.
Los magueyes hacen gimnasia sueca
De quinientos en fondo
Y el sol - policía secreto-
(tira la piedra y esconde la mano)
Denuncia nuestra fuga ridícula
En la linterna mágica del prado.
A la noche nos vengamos
Encendiendo nuestros faroles
Y echando por tierra los bosques.

Por último, me gustaría citar un texto que a modo de exlibris encontré en un libro que perteneció a la biblioteca del historiador Arturo Arnáiz y Freg, y que dice así:

Cada uno de nosotros, como el maguey,
Nace en la tibia tierra de México,
Aferrado con amor a ella, crece.
En la escasez y en la sequía,
Al cielo levanta sus hojas como púas.
En gratitud, florece una vez.
Y se seca.

Tal vez se hallé aquí, concentrado, el extracto de una filosofía del maguey, como un objeto estético y un signo ideológico, y como parte de una poética de la cultura.

EL INFORME DE 1778 Y OTROS PAPELES COMO VESTIGIOS PARA EL ESTUDIO DE LAS BEBIDAS EMBRIAGANTES NOVOHISPANAS

Betania Rodríguez Pérez[1]

En el texto que presento a continuación haré la presentación del contenido de un documento que se encuentra en el Archivo General de la Nación (AGN, México), en el ramo aguardiente de caña. Este expediente es un informe que se solicitó en 1778 con el objetivo de conocer qué tipo de bebidas se elaboraran en la Nueva España, sus nombres, la materia prima con que se fabricaban y el proceso mediante el cual se obtenían. Esto se solicitó, con la finalidad de que se pudiera seleccionar de entre ellas algunas más que pudieran tener la categoría de permitidas como el pulque fino, el vino mezcal, el vino de cocos y que se pudiera cobrar un impuesto especial por ellas para permitir su producción y distribución, así como se ratificaba la persecución de cualquier tipo de adulteración y elaboración de aquellas que eran consideradas bebidas prohibidas. En la primera parte del escrito se hizo una contextualización de la naturaleza del escrito, es decir que, se aborda un panorama general de lo que significó la puesta en marcha en la Nueva España de las reformas emprendidas por los monarcas borbones que planteaban retomar el control de los reinos y esto incluyó también el conocimiento de los territorios sujetos a la Corona española y lo que en ellos se producía.

Generalidades de las reformas borbónicas

Las reformas borbónicas tuvieron como objetivo llevar a cabo una reestructuración administrativa, económica y militar tanto de España como de sus dominios ultramarinos (Pietschmann, 1996, pp. 3 y 24-25, y Gálvez, 1996, pp. 2-4). Para llevar a cabo esta reorganización se nombró como visitador a José de Gálvez, quien inició su labor en 1765 y la culminó en 1771. Su trabajo consistió en redactar un informe en el que especificara la viabilidad de imponer el sistema de intendencias. Este documento incluyó la recomendación de que se hiciera una revisión y corrección del funcionamiento de cualquiera de los tribunales y oficinas de la administración de justicia y hacienda del virreinato. Gálvez presentó los resultados de su misión en su *Informe y plan de Intendencias*, éste fue considerado:

> Una pieza clave en el proceso de la modernización de la administración indiana en el siglo XVIII. Es posible leer en él, el conflicto entre las posiciones tradicionalistas o conservadoras aferradas a las instituciones surgidas durante el gobierno de los Austrias españoles y por otro lado la postura renovadora, que se encontraba inspirada en el modelo de los países europeos como Francia que en ese momento lideraban el espacio europeo y mundial (Navarro, 1995, p. 14).

Gálvez comentó que las dos audiencias de la Nueva España (México y Guadalajara) resultaban insuficientes para administrar justicia, dado que no disminuían el trabajo del virrey, sino que, por el contrario, éste tenía que ser un mediador en los conflictos que se suscitaban entre ambos tribunales, cuando eran apeladas las decisiones en uno y pasaban al otro para su dictamen, lo que provocaba pleitos y discordias, y hacía lenta la administración de justicia (Navarro, 1995, p. 51).

---

[1] Doctora en Historia por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Maestra y licenciada en Historia por la Universidad de Guadalajara. Realiza una estancia posdoctoral en la Maestría en Historia de México de la Universidad de Guadalajara (2022-2023) en donde se desarrolla el proyecto: El tránsito en la administración de justicia en la jurisdicción colonial de la Real Audiencia de Guadalajara a la aplicación de justicia en los primeros años de vida independiente del estado de Jalisco. Las causas y circunstancias en que hombres y mujeres cometieron los delitos de heridas, portación de armas prohibidas y el homicidio. (1785-1850).

El visitador consideró y argumentó que no era favorable que provincias tan distantes estuvieran en manos de un sólo jefe con tantas atribuciones (el virrey), por lo que resolvió que la manera de corregir esa deficiencia era mediante el establecimiento del sistema de intendencias. Este proyecto planteaba la división del territorio novohispano en jurisdicciones político-administrativas que tendrían al frente a un intendente o gobernador general, quien atendería las causas de Hacienda, Justicia, Guerra y Policía. La reforma administrativa culminó con la promulgación de la *Real Ordenanza de Intendentes* de 1786[2] y en ella quedó establecido que el virreinato de la Nueva España quedaría dividido en 12 intendencias[3] (*Ordenanza*, 1786, pp. 1 y 2 y Gálvez, 1996, pp. 7 y 12).

Por otro lado, con la puesta en marcha de estas disposiciones, en las ciudades iniciaron modificaciones que contemplaron el mejoramiento de su aspecto y la proyección de lugares de diversión y esparcimiento para sus habitantes. De esta manera se trazaron lugares de paseo o bien, se construyeron plazas de toros y coliseos de comedias. Las medidas de mantenimiento y embellecimiento de las ciudades quedaron registradas en los reglamentos de policía y en los diferentes bandos y órdenes que se dictaron para tal fin. Los reglamentos de policía contemplaron además una serie de medidas encaminadas a la vigilancia y control de las conductas de los individuos, mismas que tuvieron como objetivo la conservación de un orden establecido (Rabiela, 2003, pp. 79-96). En resumidas palabras "la ciudad debía reunir las características de ser rica y poderosa, bulliciosa, industriosa, tranquila y política, culta, pero también sana y cargada de preminencias" (De Solano, 1990, p. 153).

Otra de las medidas fue el fraccionamiento de las ciudades en cuarteles. En la Ciudad de México se aplicó este sistema en 1782 (Bentura, 1991, pp. 34-43). Por su parte, un decreto de 21 de julio de 1790, dictado por el primer intendente de Guadalajara, Antonio Villaurrutia y Salcedo, ordenaba la formación de un reglamento mediante el cual Guadalajara sería dividida en cuarteles. "Los cuarteles no eran otra cosa que jurisdicciones superpuestas al tejido social de los barrios. El motivo que llevó a dividir el espacio urbano no fue otro que mantener el orden público. El cuartel superaba en extensión a un barrio, estaba delimitado de forma arbitraria y se seguía la traza cuadricular de las ciudades" (López, 201, pp. 72 y 73.).

Guadalajara, como capital de Intendencia, experimentó la puesta en marcha de una serie de obras para mejorar el estado y conservación de sus calles, además de mejorar el abasto de agua y la vigilancia de las actividades de sus moradores. Contribuyeron a esas modificaciones la división en cuarteles de la ciudad, *el reglamento de policía* dictado por el intendente Jacobo Ugarte de 1797, al que le siguió el de 1809 del también intendente Roque Abarca (Rivera, 1989, pp. 173-178).

El informe de 1778

El documento como ya se mencionó párrafos arriba se encuentra en el Archivo General de la Nación, clasificado dentro del fondo instituciones coloniales, real hacienda, ramo aguardiente de caña. Es el expediente 1 y está compuesto por 28 fojas útiles. Se redactó en tres momentos, entre 1778 y 1783 se dan a conocer sólo los nombres de las bebidas, al siguiente año se hace un registro de los lugares y de las bebidas que en ellos se consumen y en la parte final del documento se anotan los nombres de las bebidas y la manera en que se obtienen. En la hoja de presentación se lee “Circular pidiendo noticias de las bebidas que se acostumbran en esta Nueva España[4].

---

[2] El documento lo componen 306 apartados, que estaban repartidos en 42 puntos que abarcaban la información general y las disposiciones que se tenían que acatar en las causas de Justicia, Policía, Hacienda y Guerra.

[3] La capital de la Nueva España sería la intendencia general de ejército y provincia, el resto sólo de provincia y estarían establecidas en las ciudades de Durango, Guadalajara, Guanajuato, Michoacán, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Veracruz, Yucatán, Zacatecas y la ciudad de Arizpe que se extendería a las dos provincias de Sonora y Sinaloa.

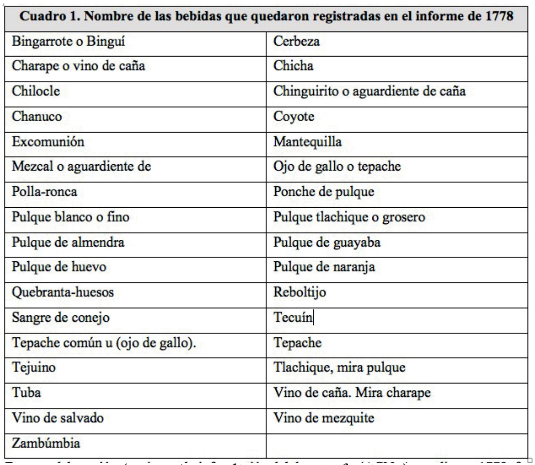
Ya en la segunda foja, se justifica y pone de manifiesto el fin hacendario que se perseguía con la redacción del informe puesto que se menciona que desde dos años atrás se había comenzado a tomar nota sobre “las bebidas que ya naturales o ya artificiales y demás de los vinos y aguardientes de Castilla y de Parras se cosechan, fabrican, y expenden en él y con particularidad las que por más comunes pueden reputarse como un equivalente al pulque” (AGN, Aguardiente, 1778, f. 5).

Esa equivalencia de que se habla tiene que ver con el establecimiento de un estanco como el que ya pesaba en algunas localidades con bebidas donde la materia prima era el coco, la tuna, o algún tipo de agave y se solicitaba su nombre y había que mencionar si se les incorporaba o se mezclaba con algún ingrediente, si se beneficiaba con el fuego y que también se diera razón que se elaboraba con un maguey pequeño o chaparro que llevaba por nombre mezcal y del uso que hacen de él.

De esta manera dada la diversidad de ingredientes y de las bebidas que con ellos se elaboran se solicita que se informara si se tenía noticia de otras que no se mencionaron, que se explicara lo que se sabía de cada una de ellas, que se diera noticia en la dirección general del pulque. El juzgado Privativo de aduanas.

En la foja seis da comienzo el informe en el que se menciona: Nomina y explicación de las bebidas que, sin ser de Castilla, mistelas, y otros licores lícitos en comercio, se acostumbran en esta Nueva España, así de la clase de permitidas, como de las prohibidas, con expresión de las simples, y de las compuestas; a saber” (AGN, Aguardiente, 1778, f. 6):

En las primeras cinco fojas del documento se presentan solo los nombres de las bebidas, aunque se solicita el nombre y la explicación, pero no se hace ninguna clasificación en cuanto a si estaba o no permitido su consumo, sino que simplemente como se muestra en el cuadro 1, sólo aparecen los nombres en orden alfabético. Se puede leer una variedad de pulques, otras bebidas tenidas bajo la categoría de vino, unos más con nombres que no permiten identificar de qué se trata y aunque ahí no se registra se puede identificar como prohibida al chinguirito o aguardiente de caña, cuyo nacimiento como estanco se dio hasta 1796 (Lozano, 2005, p. 122).



Cuadro 1. Nombre de las bebidas que quedaron registradas en el informe de 1778

Bingarrote o Binguí	Cerbeza
Charape o vino de caña	Chicha
Chilocle	Chinguirito o aguardiente de caña
Chanuco	Coyote
Excomunión	Mantequilla
Mezcal o aguardiente de	Ojo de gallo o tepache
Polla-ronca	Ponche de pulque
Pulque blanco o fino	Pulque tlachique o grosero
Pulque de almendra	Pulque de guayaba
Pulque de huevo	Pulque de naranja
Quebranta-huesos	Reboltijo
Sangre de conejo	Tecuín
Tepache común u (ojo de gallo).	Tepache
Tejuino	Tlachique, mira pulque
Tuba	Vino de caña. Mira charape
Vino de salvado	Vino de mezquite
Zambúmbia	

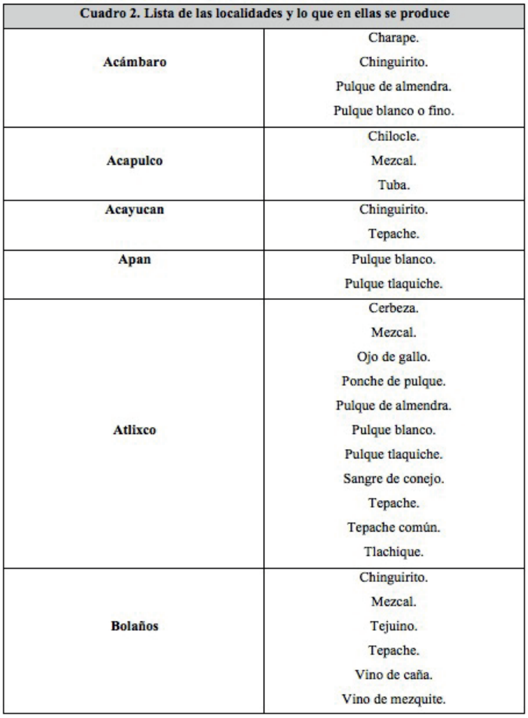
(AGN, Aguardiente, 1778, fs. 6-10).

Una vez que termina este listado da comienzo una real orden en que se menciona que una vez que se han remitido cartas desde el 17 de octubre de 1778 y de 27 de enero del siguiente año, el que las recibe menciona que además recibió de parte de don Miguel Páez de otras tantas circulares que se habían dirigido a las administraciones particulares de alcabalas y pulques del reino. Lo que se produjo por correspondencia se tradujo en un informe que fue recibido por el rey y de lo que se solicitó un nuevo informe sobre el modo de beneficiar las bebidas, con distinción de cada uno de los alcabalatorios que se usan en este reino con la finalidad de tener un acuerdo o conocimiento que favoreciera en lo económico. Febrero de 1784.

---

[4] El documento está referenciado en la obra *El chinguirito vindicado*, de Teresa Lozano Armendares, quien lo utilizó sobre todo para la identificación de las llamadas bebidas prohibidas (Lozano, 2005, p. 17).

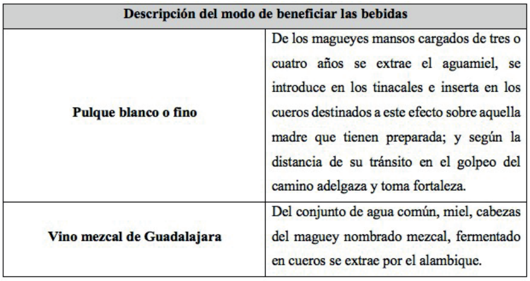
A partir de la foja 16, a diferencia de cómo se presentó en el primer informe, aquí inicia bajo la leyenda: “Nota de los alcabalatorios principales de este reino, y de los nombres de las bebidas simples y artificiales que se usan en casa uno” (AGN, Aguardiente, 1778, f. 16). Después de esto inicia una relación en orden alfabético en donde se coloca al lado izquierdo el nombre de la localidad y al lado derecho la lista de las bebidas que en cada una de ellas se producía, los nombres de los embriagantes también están en orden alfabético. Tampoco aquí se identifica a ninguna de las bebidas con el calificativo de prohibida (Véase cuadro 2)



Cuadro 2. Lista de las localidades y lo que en ellas se produce	
Acámbaro	Charape. Chinguirito. Pulque de almendra. Pulque blanco o fino.
Acapulco	Chilocle. Mezcal. Tuba.
Acayucan	Chinguirito. Tepache.
Apan	Pulque blanco. Pulque tlaquiche.
Atlixco	Cerbeza. Mezcal. Ojo de gallo. Ponche de pulque. Pulque de almendra. Pulque blanco. Pulque tlaquiche. Sangre de conejo. Tepache. Tepache común. Tlachique.
Bolaños	Chinguirito. Mezcal. Tejuino. Tepache. Vino de caña. Vino de mezquite.

Elaboración propia con la información del documento consultado (AGN, Aguardiente, 1778, f. 16).

Una vez que terminan de anotar las poblaciones y lo que en ellas se fabricaba a partir de la foja 23v ya no son solo los nombres, sino que se expone “el modo de beneficiar cada una de las diversas bebidas que se usan en este reino” (AGN, Aguardiente, 1778, f. 23v). De esta manera, en la parte izquierda del documento se pone el nombre de la bebida y en la derecha el proceso mediante el cual se obtiene. En el caso del mezcal se distingue por lo menos aquí una variedad de seis tipos; del pulque se anotan trece, entre los que se pueden nombrar el pulque blanco o fino, el pulque de almendra, el de chirimoya, el colorado, el de coyol y el de durazno, entre otros y cinco en la variedad de tepache. El hoy tequila se coloca en la categoría de vino bajo la nomenclatura de vino mezcal o vino de Guadalajara, donde también se colocó al vino de caña, vino de mezquite, el vino de palma silvestre, el vino resacado, el vino de salvado, el vino tepeme y el vino de tuna. Ocho productos en total. Cierra el documento con el zlizitli, un licor elaborado a base de caña que se fermentaba en vasijas de barro y al que sí se le agregaban para su mayor espíritu algunas yerbas irritantes. Se firmó el cierre del informe en la Ciudad de México a 29 de febrero de 1784 (Véase cuadro 3).



Descripción del modo de beneficiar las bebidas	
Pulque blanco o fino	De los magueyes mansos cargados de tres o cuatro años se extrae el aguamiel, se introduce en los tinacales e inserta en los cueros destinados a este efecto sobre aquella madre que tienen preparada; y según la distancia de su tránsito en el golpeo del camino adelgaza y toma fortaleza.
Vino mezcal de Guadalajara	Del conjunto de agua común, miel, cabezas del maguey nombrado mezcal, fermentado en cueros se extrae por el alambique.

Elaboración propia con la información del documento. (AGN, Aguardiente, 1778, fs. 26 y 28

Finalmente, el documento como tal es una referencia del sistema hacendario que pretendían implementar los monarcas borbones puesto que ellos lo que querían eran saber sobre cuál de esas bebidas se podía fincar un nuevo estanco, sin embargo, el legado que este tipo de documentación nos deja, es que son esa variedad de nombres con que se conocieron a los embriagantes que se fabricaron a lo largo y ancho del suelo novohispano las que después nos podemos topar en otro tipo de fuentes y que ello es una invitación a la cruza de fuentes que nos apoyen no tanto en llegar a tener una contabilización exacta de nombres, pero sí de las variantes con que algunas de las bebidas llegaron a conocerse y que por lo tanto es esa diversidad la que nos invita a continuar en las investigaciones para hacer aportaciones desde las localidades.

Referencias

Fuentes primarias

Archivo General de la Nación, México (AGN). Instituciones coloniales. Real hacienda. Aguardiente de caña (003). Volumen 1. Expediente 1. Circular pidiendo noticias de las bebidas que se acostumbran en esta Nueva España. 1778. 28 fs.

Bibliografía

Bentura Beleña, E. (1991). *Recopilación sumaria de todos los autos acordados de la Real Audiencia y sala del crimen de esta Nueva España*, 1ª edición 1787, edición facsimilar, González, M del R. (Estudio introductorio). UNAM, Instituto de Investigaciones Jurídicas, Serie A. Fuentes. Textos y estudios legislativos. Núm. 28. tomo II.

Gortari Rabiela, H. (de). (2003). "La importancia de la doctrina de policía y sus influencias en la ciudad de México a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX", en Jiménez Pelayo, Á. (Coord.), *Élites y poder. México y España, siglos XVI al XX*. Universidad de Guadalajara. pp. 79-96.

Lozano Armendares, T. (2005). *El Chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. UNAM. Instituto de Investigaciones Históricas. Serie Historia Novohispana Núm. 51.

Navarro García, L. (1995). *Las reformas borbónicas en América. El plan de intendencias y su aplicación*. Secretaría de publicaciones de la Universidad de Sevilla. Col. de Bolsillo. Núm. 143.

Pietschmann, H. (1996). *Las reformas borbónicas y el sistema de intendencias en Nueva España. Un estudio político administrativo*. Fondo de Cultura Económica. Sección obras de Historia.

Rivera, L. M. (Compilador). (1989). *Documentos tapatíos I*. UNED. Col. Historia. Serie Guadalajara 450.

Solano, F. (De). (1990). *Ciudades hispanoamericanas y pueblos de indios*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Col. Biblioteca de América. Núm. 2.

Taylor, W. B. (1987). *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*. Fondo de Cultura Económica. Sección obras de Historia.

LAS MUJERES Y EL PULQUE EN PUEBLA, SIGLO XIX

Guadalupe Prieto Sánchez[1]

Introducción

La relación de las mujeres con el pulque siempre ha existido. Entre los antiguos nahuas se permitía su consumo a los ancianos, ya fueran hombres o mujeres y una figura emblemática de esta relación es la diosa Mayahuel, nombre que retoma de la planta que produce el zumo de esta bebida. Fernando Benítez (2000) nos dice que se le representaba de dos formas, una frente al maguey y otra sentada en el centro de la planta, mientras amamantaba a un niño o a un pez, ya que de sus 400 tetas manaba leche blanca o pulque. Cabe mencionar que Mishel Nayeli Dávila ha llevado a cabo un gran trabajo para acercarnos a la relación de las mujeres con esta bebida ancestral, de ello hay constancia en las memorias de los Congreso Nacionales del Maguey y el Pulque, sin embargo, aún falta mucho por conocer. De ahí, que en esta ponencia, definiremos lo que eran las pulquerías, retomaremos los nombres y ubicación de las que Hugo Leicht (2006) cita en su libro, *Las calles de Puebla*, conoceremos la relación de las mujeres con las pulquerías, así como los nombres de tres dueñas de este tipo de negocio y las notas periodísticas que nos muestran las reacciones de las consumidoras, ya que, lejos de la actitud pasiva que mostraban en la época prehispánica, las del siglo XIX, como veremos en este trabajo, actuaban más parecido a los hombres que describe Bernardino de Sahagún (2006) en la *Historia General de las Cosas de la Nueva España*.

La Pulquería

Poco después de la llegada de los españoles a territorio mexicano, se hizo la diferencia entre taberna y pulquería, sólo que, en un principio, los colonizadores europeos solían confundir la taberna con la pulquería y el vino con el pulque, quizá porque ambos son fermentados; el padre Sahagún, llamaba taberna al lugar donde acudían a beber "vino" los nacidos en la segunda casa o del signo *ome tochtli*. Para el siglo XIX, el poblano Francisco Flores Alatorre, abogado y periodista que participó en la fundación del periódico religioso, "El amigo de la verdad", en varias de sus notas da a conocer que existían lugares elegantes que permanecían abiertas toda la noche vendían licores caros, vino, cocktails, cognac, champagne. A estos establecimientos acudían los hijos de ricos, así como comerciantes y encanecidos padres de familia, "viejos verdes" de la alta clase de la sociedad. Sin embargo, en las pulquerías sólo se consumía pulque y en un inicio sus bebedores, productores y vendedores se identificaban con la población no española y de escasos recursos. Pero para el siglo XIX todo cambia, incluso algunos españoles aparecen como dueños de pulquerías y se les reconocía una buena posición económica y social. Desde 1773, en Puebla dos de ellos fueron Cristóbal Robledo y Joseph Dávila Galindo, el primero tenía su negocio en la calle *Del Chorro* (16 sur 500) y el segundo en Av. del Ayuntamiento 1200.

La predilección del pulque se vio reflejada en los comercios, ya que, junto a fondas, tocinerías, panaderías, carnicerías, mesones, lecherías, maicerías, tabaquerías y otros comercios, destacaban un gran número de pulquerías. La forma de estos establecimientos en la ciudad solía recibir el título de "El Gigante" y por lo general se instalaban en huertas, ya que su venta estaba prohibida en casas particulares o parajes ocultos:

---

[1] Licenciada en Antropología Social y maestra en Literatura Mexicana, ambos grados obtenidos por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. En esta misma institución se desempeñó como profesor-investigador; ha sido conferencista y columnista en periódicos locales. Varios han sido los títulos impresos en los que ha participado en coautoría y seis de manera individual. Actualmente se desempeña como investigadora independiente.

> …"las pulquerías eran inmensos jacales, cuyos techos de dos aguas, en forma de caballete y hechos de tejamanil (tablillas delgadas de tejamanil), descansaban en pilares de madera o piedra. Levantándose en las plazuelas, apoyando su lado principal en un alto muro, de manera que por los tres lados restantes ofrecían grandes vanos sin puertas. El piso era de tierra apisonada, y ante el expresado muro hallábanse armazones de madera gruesa, los que sustentaban los barriles de pulque". Después se modificó la forma, pues un decreto del prefecto de Puebla de 1843 dice: "El mostrador de las pulquerías se situará en el umbral de la puerta, ajustado enteramente a los laterales, de manera que no se pueda entrar". (Leicht, p. 381)

Pulquerías Poblanas

Antes de 1824, año en que la provincia de Puebla se convierte en Estado, las pulquerías estaban instaladas en los alrededores de la ciudad, así, por ejemplo, una zona poblana importante donde se producía pulque era la de Santiago, en donde existían grandes plantíos de agave, considerados la riqueza del barrio. En planos como el de 1754 aparecen varias manzanas sembradas con magueyes y en 1851, algunos de ellos formaban el lindero del rancho de Toledo (Leicht, pp. 435-436). La importancia pulquera de esta zona se aprecia en 1790, año en que se registraron 9 tlachiqueros y en el padrón de 1835, se consignaron 10 pulquerías (Leicht, p. 83): 6 en Garita Cholula (19 P. 1500), 1 en Carreras (17 P. 1500), 1 en Atarjea (15 sur 100), 1 en Cruces y otra más en la plazuela de Santiago (15 sur 1700).

Por lo general, los nombres de las pulquerías se usaban para referirse a las calles, pero también sucedía lo contrario, por los nombres de las calles se conocían las pulquerías. De este modo, a la 11 poniente 500 se le nombró *Calle de la Pulquería de Villarreal*, a la 4 oriente 600 *Calle de la Pulquería de la Madre* y en el paraje colindante con el río, hoy 2 norte 2200, estaba *El Puesto de la Orilla* o la *Pulquería de la Orilla*, la cual marcaba el límite del norte. Otras eran las siguientes:

> Al Noroeste de la Plazuela de S. José (C. J. Padrés), del Arco Chico (Av. 18 P. 300) y del Arco Grande (Av. 16 P. 500); en el Poniente, las de la Canoa (Av. 14 P. 900), del Nopalito (Av. 8 P. 900) y de los Locos (Pl. Parral, Av. 7 P. 900); en el Sur, la del Pino y la del Gato (Av. 15 P. 300); en el Oriente, las del Navío (Av. 9 Or. 400), del Árbol (C. Barranca, Av. 3 Or. 1000), "de Su Majestad" (Av. 2 Or. 600), de la Madre (Av. 4 Or. 800) y de México, junto al Montón (Av. 12 Or. 400). En Analco había además "el puesto o jacalón del Jardín" (1784); en el Alto, el jacalón junto al Puente de Nochebuena, y varios seguramente en Santiago. En 1831 se citan como pulquerías ubicadas afuera de la zona central las del Árbol, la Orilla, S. Ramón (al parecer, la del Nopalito), el Cuernito (probablemente en el local de la antigua taberna del Cuernito, que dio su nombre a la Av. Ayuntamiento 1200), el Arco Chico y el Jardín. (Leicht, p. 382)

Por estas últimas precisiones de Leicht, podemos mencionar que las pulquerías también podían cambiar de propietario y por lo tanto de nombre.

Mujeres y Pulquerías

Antonio García Cubas (1960) menciona que algunas pulquerías, estaban a cargo de mujeres que habían sido "elegidas entre las bonitas y vestidas con la gracia de las *chinas poblanas*... Era natural que tal vendedora atrajese al expendio mayor número de parroquianos" (p. 290). De esto no cabe duda, incluso algunos pintores costumbristas las retratan sirviendo a los bebedores, como fue el caso de José Agustín Arrieta. Otros artistas como el litógrafo Casimiro Castro, nos muestra el interior de la pulquería, donde las Chinas Poblanas y Chinacos bailan, otros personajes tocan instrumentos, mientras en una esquina un hombre le acerca un vaso de pulque a una mujer que prepara tortillas. En estampas como la de Arrieta o Castro, se puede observar que no existía división espacial para los géneros, ambos convivían en los establecimientos y se emborrachaban de la misma manera. Pero esta forma de disfrutar y socializar, en ocasiones provocaba los celos de los pretendientes, los cuales terminaban disputando el amor de la o del elegido. Para evitar este tipo de problemas amorosos, como parte de la pulquería, pero independiente, se creó un pequeño cuarto dividido por tablas y con puerta a la calle, reservado únicamente para las mujeres. De este modo, las bebedoras dejaron de ser parte del bullicio que se vivía en los jacalones, dejaron de vincularse, de intimar con los hombres en ese espacio, lo cual también afecto a las que preparaban los alimentos que vendían a los bebedores, ya que se vieron en la necesidad de instalarse en la calle o cerca de la puerta de la pulquería. Sujetas a las dificultades que podía ocasionar el sol, la lluvia, el aire, polvo, acomodaban sus anafres, cazuelas, comales y los utensilios necesarios para elaborar chalupas, buñuelos, guisados, tacos y otros antojitos que podríamos catalogar como los antecedentes de la botana moderna.

Tres Dueñas de Pulquerías

En algunas de las pulquerías, las mujeres se involucraban como dueñas. Un ejemplo de ello es el jacalón *De la Madre*, que desde 1794 le pertenecía a María Gertrudis del Castillo y Salazar, quien además poseía dos casas, una en la calle de los Mesones (8 Or. 200) número 16 y otra en la calle Chihuahua (10 Or. 200), razón por la que se le consideraba una habitante distinguida. A Gertrudis se le conocía con el sobrenombre de "La madre" y por ello, a su pulquería se le llamaba de este modo. Se trataba de una isleta localizada a la orilla del río San Francisco, en 4 oriente 800, la cual rivalizaba con la pulquería del rey de España[2]. Cabe precisar que el monarca daba en arrendamiento su pulquería y también era un establecimiento a la orilla del río, junto al Puente del Toro (2 Or. 600).

Quizá con la muerte de Gertrudis, la pulquería se vendió, ya que en 1835 el jacalón le perteneció a otra mujer, Irenea Villafañe, quien al igual que su antecesora, poseía otras casas y también se le consideraba de buena posición social y económica. Villafañe duró poco en el negocio ya que después de ocho años, no aparece en los registros.

Otro caso de una pulquería que tenía como dueña a una mujer es la *Del Arco Chico*. Desde 1744, en la calle 18 poniente 300 existía la pulquería llamada *Arquillo* o *Del Arquito*, misma que aún a inicio del siglo XIX se mencionaba en los padrones. Leicht segura que la viuda María Anna Antonieta, dueña del lugar, se le conocía como pulquera y acota que, por la falta de apellido, probablemente no era española (p. 22).

Notas Periodísticas y Mujeres

Puebla fue una de las principales ciudades caracterizadas por el consumo de pulque. Hombres y mujeres se reunían en los jacalones para consumir la bebida ancestral, sin embargo, en el periodo que comprende finales del siglo XIX e inicio del XX, el pulque se comenzó a difamar con posturas conservadoras, discriminatorias, con voces que surgían por todos lados, generalmente provocadas o manipuladas por las grandes cervecerías que competían por la preferencia de su producto. Mario Ramírez (2000) menciona que "la prensa católica y la no católica, los diputados federales y ciertas voces ilustradas solían pintar un cuadro grotesco de la población rural, en particular la de los estados del México central, afirmando que apenas era destetada, se sumergía en los placeres del pulque" (p. 79). Independientemente de la postura ideológica, las notas periodísticas nos acercan a la relación de las mujeres con el pulque, sobre todo en los días domingo y en el famoso "San Lunes" del que cabe mencionar, que Manuel Payno (1996) nos describe a detalle cómo se vivía este día "glorioso", "magnífico", "espléndido" en todo un capítulo de su novela *Los bandidos de río frío* (pp. 86-94).

---

[2] Esta pulquería del Rey se relacionaba con un decreto de 1631 en donde se observa "que en cada ciudad se señalasen tiendas de las que en Castilla llaman de abacería y en las Indias de pulpería (tienda mixta) o pulquería, para que la licencias y aprovechamientos fuesen de su Majestad y tuviesen cierto privilegio" (Leicht, p. 381).

Un medio que criticaba fuertemente el consumo del pulque era el periódico *El amigo de la verdad*, lo cual se puede observar en la siguiente nota, en donde además menciona la presencia de mujeres:

> La prensa de esta capital se lamenta, con justicia, de la multitud de escándalos que los domingos y los lunes arman los libadores de pulque. No son menores, pero si más repugnantes los escándalos que dan todas las noches los borrachos de levita… ¡la creme de nuestra juventud! Andar por las calles de Puebla después de las diez de la noche, sobre todo con señoras; es exponerse y exponerlas a insultos y atropellos que verdaderamente indignan (17 de agosto de 1895).

Aunque al pulque también se le conoce como *octli*, *neutle*, *tlapehue*, *tlachicoton* o *tlamapa*, Sahagún (2006) da a conocer que, en el México prehispánico lo llamaban *centzontotochtin*, (400 conejos) y aquellos que se emborrachaban con él, reaccionaban de diferente forma, algunos se ponían cabizbajos, lloraban, cantaban, hablaban mucho o consigo mismos, otros se envalentonaban, se volvían soberbios, rebeldes, levantaban falsos testimonios. Y en el caso de tratarse de una mujer, su actitud era pasiva, "se cae sentada en el suelo, encogidas las piernas, y algunas veces extiende las piernas en ese suelo; y si está muy borracha desgréñase los cabellos, y así está toda descabellada y duérmese, revueltos todos los cabellos" (p. 222). Varios testimonios indican que la mujer ha sido activa consumidora de pulque, particularmente en el siglo XIX, las notas periodísticas la muestran con actitudes más perecidas a la de los hombres que menciona Sahagún.

Entre las notas rojas publicadas en el periódico poblano, *El Presente* se encuentra la siguiente que describe cuando en la calle de la Santísima un gendarme condujo a una mujer "borracha", sucia, cubierta de andrajos y, no obstante, mientras caminaban insultó al guardia (7 de mayo de 1891). Así también, al igual que en la época prehispánica, a finales del siglo XIX, los días de mayor ingestión de pulque, coincidían con las ceremonias públicas, sobre todo, las relacionadas con los festejos patrios. Una de las celebraciones que despertaba gran entusiasmo en el pueblo, era la conmemoración del 5 de mayo. En este día, las pulquerías se adornaban con banderas en verde, blanco y rojo, aspecto que reprobaban algunos sectores, quienes insistían en retirarlas de estos lugares. El mismo periódico de *El Presente* dio a conocer que durante estos festejos se consignaron a más de sesenta y seis hombres y mujeres, la mayor parte por ebriedad y heridas (7 de mayo 1891). Y efectivamente, al igual que los hombres, las mujeres celebraban el 5 de mayo, como fue el caso de Concepción Vera, Felipa de Jesús González y Jerónima González, a quienes la policía recogió tiradas en la calle, "en un lastimoso estado de ebriedad y con algunas contusiones en el rostro, no tan simples, que no fuera necesario llevarlas al hospital. Las mujeres hechas un mar de lágrimas ponían por disculpa de su intemperancia, que se habían emborrachado por celebrar el día. ¡Qué patriotismo!" (*El Presente*, 7 de mayo de 1891).

Finalmente es importante mencionar que algunas mujeres de escasos recursos, lejos de ser sumisas y abnegadas, intentaban ser rebeldes ante la impotencia y frustración a las que las sometía la sociedad. Tan sólo cabe mencionar que un pequeño grupo de mujeres de clase acomodada eran las que sabían leer y escribir y, aún así, no tenían posibilidades de conseguir un trabajo bien remunerado. El círculo de producción para las mujeres se restringía a ser maestra, enfermera, partera, costurera, obrera, empleada y a ocupar cargos que no requerían especialización. Un caso que demuestra el carácter, la energía y actitud de una mujer de esta época, que además se enfrenta a representantes de la autoridad, lo da a conocer una nota que redacta lo ocurrido en la esquina de las calles de la Santísima (Av. Reforma 100) y Molina (3 sur 100), donde una multitud hacía círculo a dos mujeres que se agredían y a un guardia que trataba de someterlas para conducirlas ante el Juez. Una de ellas se lanzó al suelo para impedírselo e incluso hizo lo mismo cuando otro gendarme intentó detenerla. El redactor narra que incluso ella terminó encima de él, pero en ese momento pasó un tranvía y aprovecho para abordarlo. El policía que la perseguía intentó bajarla, pero la mujer "determinó dar la vuelta al circuito", acompañada del gendarme. Después del "paseo" la llevaron ante el juez, quien la sentenció por ebria, escandalosa y faltas a la policía. La nota concluye: "no quiso ir del Juzgado a la prisión a pie, sino que exigió que se le mandara traer la carroza roja, para que llagara en coche al lugar designado por la autoridad; así se hizo" (*El Presente*, 16 de enero de 1894).

Reflexiones finales

Las mujeres son la mitad del mundo y como se ha mencionado en otros trabajos anteriores, si desconocemos lo que realizan las mujeres, entonces tenemos un conocimiento incompleto, fragmentado, de lo que es la humanidad. Con respecto al pulque, podemos decir que tenemos investigaciones a medias, ya que, a lo largo de la historia de México, las mujeres han estado relacionadas con esta y otras bebidas embriagantes y no sólo como consumidoras, sino también como productoras, vendedoras o distribuidoras. La presente ponencia es sólo un acercamiento que más que aclarar nos impulsa a continuar con la investigación para resolver preguntas pendientes.

Finalmente es importante recalcar (al igual que otros temas que hemos tenido la oportunidad de abordar), que el pulque es una bebida nacional que merece el apoyo de las autoridades correspondientes para protegerlo, valorarlo, conocerlo, difundirlo y preservarlo como parte de nuestro patrimonio cultural, del mismo modo que se ha hecho con otras bebidas alcohólicas como el tequila o el mezcal.

Referencias

El amigo de la verdad (1895, 17 de agosto), periódico religioso y social dedicado a la instrucción del pueblo. Cuarta época, año XXII, T. VII, N° 45, Puebla.

Benítez, Fernando, (2000), "El señor maguey", *Artes de México*, revista libro N° 51, México: Artes de México y del Mundo.

García Cubas, Antonio, (1960), *El libro de mis recuerdos*, México: Patria, S. A.

Leicht, Hugo, (2006), *Las calles de Puebla*, México: Secretaría de Cultura / Gobierno del Estado de Puebla.

Payno, Manuel, (1996), *Los bandidos de río frío*, México: Porrúa.

El Presente, (3-mayo-1891) Año I, N° 123, Puebla

(7-mayo-1891) Año I, N° 126, Puebla.

(16-enero-1894) Año V, N° 917, Puebla.

Ramírez Rancaño, Mario, (2000), *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*, México: Plaza y Valdés.

Sahagún, Bernardino, (2006), *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México: Porrúa.

¿Cómo se llamará? Directorio electrónico de las pulquerías de los siglos XIX y XX

Rodrigo García Rangel

Motivado, por una visita a la casa de Javier Gómez Marín donde tuve la oportunidad de conocer el directorio de pulquerías de la CDMX de los años 70s del siglo pasado, me encuentro en la actualidad elaborando un directorio de pulquerías con base en material de la Hemeroteca Digital Nacional de México. Hasta el momento he revisado más de 6000 documentos, entre periódicos, revistas, etc. El propósito de este trabajo es que la información recopilada se convierta en una fuente electrónica para la consulta y ubicación de las pulquerías registradas en la ciudad de México durante el siglo XIX y principios del siglo XX.

La Hemeroteca Nacional Digital de México (HNDM) es un repositorio virtual de publicaciones periódicas de carácter histórico, que busca cumplir con los mismos objetivos que guían a la Hemeroteca Nacional de México (HNM): impulsar y favorecer la preservación, conservación y difusión del patrimonio hemerográfico del país. Es el mayor repositorio virtual de imágenes de periódicos y revistas impresos en México entre 1722 y 2010, con cerca de nueve millones de páginas digitales, en las cuales los usuarios pueden realizar búsquedas por palabras y frases dentro de sus contenidos textuales. Debido a las limitaciones señaladas por la legislación en materia de propiedad intelectual, a través de Internet solo se encuentran disponibles las representaciones digitales de las publicaciones que, por el transcurso del tiempo y conforme a la legislación nacional, ya han pasado al dominio público; las publicaciones oficiales de los gobiernos estatales y del gobierno federal; algunas otras en las que la UNAM es titular de los derechos patrimoniales y aquellas de las que se tiene la autorización expresa de los titulares de esos derechos.

Durante el siglo XIX la libertad de imprenta en México no sólo inauguró parte de la nueva vida independiente; también permitió la manifestación y la divulgación del pensamiento que derivó en la publicación de numerosos impresos que fueron replicándose en las principales ciudades del país, también permitió la manifestación y la divulgación del pensamiento que derivó en la publicación de numerosos impresos que fueron replicándose en las principales ciudades del país. A las publicaciones tradicionales de política se sumaron otras que buscaban comunicar ideas religiosas, científicas y literarias. Muchos de estos impresos tenían la intención de apoyar determinados ideales pero también entre sus páginas los editores aprovecharon para publicar anuncios con objetos que mejorarían la vida cotidiana, adelantos científicos, novedades artísticas, decretos oficiales y la oportunidad de publicar a nuevos talentos.

En 1926, en las páginas de la revista bilingüe Mexican Folkways, Diego Rivera había

publicado sendos artículos autónomos sobre dos elementos complementarios: la pintura de las pulquerías y los nombres de éstas; así, revaloraba una tradición de siglos visible en la cultura popular mexicana. Desde el primer párrafo del segundo artículo (núm. 2, junio-julio 1926, pp. 16-19), él marcaba su postura respecto de los nombres de las pulquerías, los cuales, a su juicio, constituían "los mejores poemas sintéticos mexicanos". Lastrado por prejuicios ideológicos, incluso se atrevía a afirmar: "Como en la pintura, la ironía es la médula de esta manifestación, y se puede recorrer en ella todas las modalidades literarias, desde la chirlemente sentimental, hasta llegar a la abstracta y pura, pasando por la erótica y la patriótica, hasta subir a la épica.

En la lista encontraremos algunos nombres meramente circunstanciales, mientras otros son quizá más perdurables. Entre los primeros están "Me siento Firpo" y "Las proezas de Silveti", que aluden, respectivamente, a un boxeador internacional y a un torero local. El argentino Luis Ángel Firpo había disputado en 1923, en Nueva York, la llamada "Pelea del Siglo", contra el famoso Jack Dempsey; así que la denominación de la pulquería debía de ser reciente. Por su parte, Juan Silveti Mañón fue el fundador de una dinastía de toreros mexicanos con ese apellido.

Entre los nombres registrados, no podían faltar los alusivos al amor: "Los Amores de Cupido" o "Lucero de mis Ilusiones" (aunque tal vez Rivera se equivocó con el segundo, porque en una fotografía del frente de esa pulquería, se lee "Lucero de mis Noches", con la aclaración comercial, arriba, de que se trata de una sucursal de "Los Amores de Cupido").

Otro remite a las singulares prácticas de la política mexicana, mencionando un elemento imprescindible para quienes desean ascender en su carrera: "La Palanca" (por cierto, contamos con una fotografía de este establecimiento, tomada por Tina Modotti en 1924; en esa misma década, también adquirió fama "Charrito", fotografiada por Edward Weston).

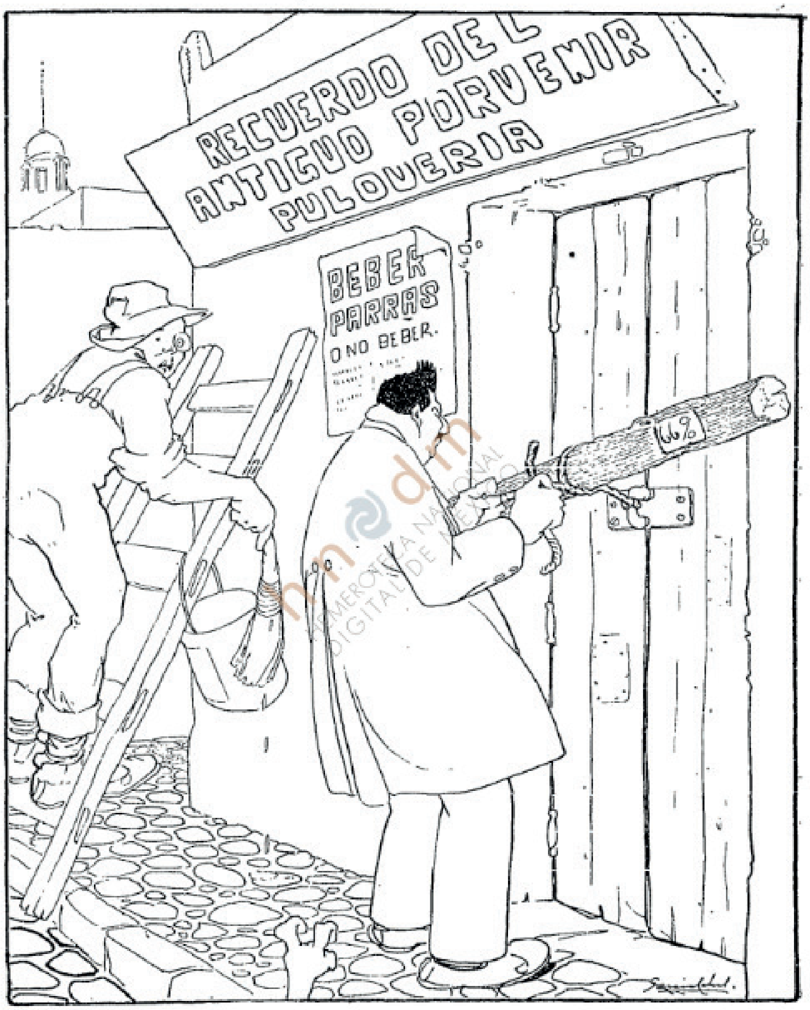
No todos los nombres de las pulquerías suscitan una interpretación racional. En la misma década de 1920, el primer director de Mexican Folkways, el pintor francés Jean Charlot (1898-1979), tan enamorado de la cultura mexicana, renunció a intentar explicarlos. Al reflexionar sobre las dificultades de encontrar un tema para ilustrar pictóricamente una pulquería con base en su nombre, él dijo: "Sus temas son infinitos, como los nombres mismos de las pulquerías, y qué ingenio debe tener el pintor llamado a ilustrar 'La Memoria del Porvenir' y 'Las Glorias de María Santísima' o 'La Reforma de la Tambora'"

En su Diccionario de mejicanismos, de 1959, Francisco Santamaría [1886-1963] criticó esos "nombres chuscos o raros", los cuales ilustró así, escandalizado: "Una de la ciudad de Méjico se llama ¡Los recuerdos del Porvenir!". Deduzco que a este comercio se refiere también Charlot cuando habla de "La Memoria del Porvenir". Esta designación exhibe otras variantes. Así, el 11 de enero de 1912, en la revista Multicolor, un dibujo titulado "Anuncios conocidos" representó a dos hombres clausurando la pulquería "Recuerdo del Antiguo Porvenir"; en la imagen, mientras un hombre clausura la puerta de la entrada, otro, subido en una escalera, está pegando un anuncio cuyo encabezado dice: "Beber Parras o no beber", en clara alusión al vino de Parras, Coahuila, distribuido por la familia de Francisco I. Madero, entonces presidente de la República, a quien se acusaba de querer restringir la circulación del neutle para favorecer el negocio familiar.

Por último, no faltaban los nombres con instructivo propósito histórico. Así, las famosas batallas europeas que marcaron sendas derrotas de Napoleón inspiraron el establecimiento "Waterloo-Trafalgar", ubicado en una esquina (1a. Calle de Mina [antigua Puente de Villamil] y Plaza 2 de Abril); cada lado de esa esquina portaba uno de los nombres. La batalla de Trafalgar (21 de octubre de 1805) se definió con la victoria naval del Reino Unido y sus aliados contra las fuerzas napoleónicas y españolas. En la de Waterloo (18 de junio de

1815), Napoleón, quien había retomado el poder después de escapar de Elba —lugar donde había sido exiliado luego de abdicar como emperador—, fracasó de manera definitiva en su intento por restablecer su poderío militar, que había asolado Europa durante muchos años.

ANUNCIOS CONOCIDOS


RECUERDO DEL ANTIGUO PORVENIR
PULQUERIA
BEBER PARRAS O NO BEBER.
66%

hndm HEMEROTECA NACIONAL DIGITAL DE MÉXICO

La cuestión del pulque

EN LA TIERRA DEL MAGUEY: TESTIMONIOS DE VIAJERAS Y VIAJEROS NORTEAMERICANOS SOBRE EL PULQUE DURANTE EL PORFIRIATO

Ulises Ortega Aguilar[1]

Introducción

El triunfo de la revolución tuxtepecana en 1876, fue un evento que pausó el largo historial de asonadas e incertidumbre política que experimentó la nación mexicana a lo largo de sus primeras décadas de vida, especialmente tras haber estado a merced de los intereses de naciones tan poderosas como los Estados Unidos de América o Francia, quienes intervinieron militarmente en más de una ocasión. Aunado a ello, la tradición caudillista que imperó entre la clase política mexicana, jugó un papel muy importante en la constante pugna por la elección del modelo político más pertinente que pudiese reordenar el país.

En medio de este escenario, el liberalismo saldría avante de la mano de sus cuadros compuestos por militares, pero también de algunos destacados intelectuales entre los que tuvo hondo efecto la cultura republicana y el liderazgo de Benito Juárez. Aunque la facción lerdista había conseguido posicionarse como la principal heredera del juarismo, el empuje que tuvieron los adictos a Porfirio Díaz consiguió deponer a los primeros, dando inicio a una etapa de duradera estabilidad; aquella *pax* porfiriana fue capaz de reducir los conflictos a una escala casi imperceptible por espacio de tres décadas, durante las que el régimen personalista del Héroe del Dos de Abril adquirió una gran musculatura.

En la copiosa historiografía centrada en esta época, se han cultivado estudios sobre diversos aspectos de la vida nacional, especialmente aquellos relacionados con la figura de Díaz, otros más generales sobre los ámbitos económicos, políticos e incluso regionales; pero también se ha dado cabida al entendimiento de temáticas más puntuales como la cultura y la vida cotidiana, dando como resultado la existencia de una literatura abundante que se ha reformulado gracias a la influencia de distintas corrientes y escuelas históricas (Moya, 2007).

Entre estos enfoques, podemos señalar la intensificación en la presencia de una historia que ha buscado brindar perspectivas más ricas del periodo, enfocándose en las prácticas culturales y experiencias de los diferentes estratos sociales, teniendo como resultado el acercamiento a intelectuales, el campesinado, los migrantes y las clases subalternas. Sin embargo, aún falta ampliar estas investigaciones, por ello buscamos explicitar uno de sus aspectos a través de la presencia de los viajeros extranjeros de origen norteamericano en México durante el periodo aludido y sus impresiones con respecto al maguey y el pulque como elementos distintivos de la cultura mexicana.

En términos generales, buscamos responder interrogantes como ¿Qué opinión tuvieron estos viajeros y viajeras sobre la presencia e importancia del maguey y el pulque? ¿Sus impresiones discrepan en torno a la información convencional? ¿Qué datos aportan a la historización sobre este tema?

Cabe señalar que dichos testimonios buscan ser revalorizados teniendo como referente teórico a la Historia Social, en cuyo cultivo, la vida cotidiana vista por un grupo exógeno nos permite resituar algunas perspectivas y enfoques sobre este tema que recientemente ha recobrado relevancia en los estudios históricos. Y es que estas fuentes, no se ajustan a las perspectivas locales y convencionales que usualmente son citadas como parte de una literatura considerada ya clásica en el tema. Dichas crónicas y otras fuentes de manufactura nacional mayoritariamente fueron plasmadas desde la literatura y la crónica periodística de la época (Prieto, 2009) (Payno, 2005).

---

[1] Candidato a doctor en Estudios Sociales por la Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa, licenciado y maestro en Historia por la UNAM; entre sus temáticas de estudio están el anarquismo y los movimientos laborales. Es miembro y fundador de los colectivos Tlacuache Urbano y El Tinacal; autor del libro: Charros, disfraces y comparsas: los carnavales de los pueblos lacustres de Iztapalapa (2021).

En cuanto a la delimitación de nuestro objeto de estudio, debemos señalar que hemos realizado la selección de cinco obras publicadas entre 1884 y 1905 en los Estados Unidos de América, mismas que constituyen una muestra aleatoria testimonial dentro del periodo histórico arriba descrito. Por lo tanto, no se trata en absoluto de todas las obras existentes de esta naturaleza ya que como han señalado otros estudiosos, este tipo de trabajos fue muy copioso a lo largo de todo el siglo XIX (Morales, 1986).

Sin embargo, la acotación propuesta cobra sentido al contrastar uno de los elementos que estuvieron en boga durante el último tercio del siglo XIX, como fue la modernización desde la óptica de los viajeros y sus descripciones (Covarrubias y Toledo, 2023) frente al modo de vida predominantemente rural y la persistencia de los usos y costumbres. En otras palabras, creemos que el entusiasmo de arribar a un país pacificado, mejor comunicado por el incipiente sistema de vías férreas y con un gobierno estable discrepa con las postales y juicios hechos sobre la vida cotidiana de la inmensa mayoría de la población local.

Las incursiones al país del pulque

Como resultado de sus experiencias vividas a lo largo y ancho del territorio nacional, múltiples viajeras y viajeros plasmaron por escrito una visión sobre el país que conocieron, incluyendo aspectos relacionados con el maguey y el pulque. A continuación y de forma cronológica, presentamos algunos de los testimonios más relevantes que fueron levantados por estos personajes, quienes lograron captar diversas impresiones sociales, económicas y culturales que supuso la explotación del maguey y sus derivados en una sociedad tan distinta a la suya.

Nuestro primer testimonio pertenece a Frederick Albion Ober (1849-1913), naturalista oriundo de Massachusetts que escribió más de cuarenta libros sobre la cultura de distintas sociedades, entre los que se incluyen algunas biografías históricas, aunque la mayoría de sus textos fueron producto de las travesías que realizó durante su vida. *Travels in Mexico and life among the mexicans* (1884) fue una de sus primeras obras y la dividió en tres partes, que se reparten en las regiones de Yucatán, Centro y sureste de México así como los estados fronterizos.

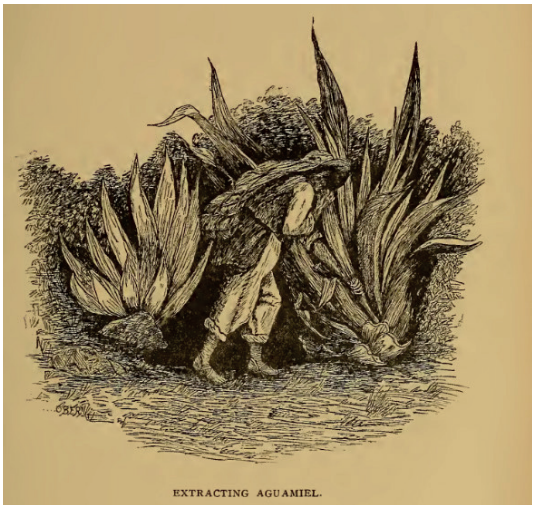
Se trata de una obra extensa e ilustrada con 190 imágenes, producto de al menos nueve meses de estadía del autor en México, durante los que recorrió gran parte de la geografía a través de las vías férreas. Si bien posteriormente enriqueció su trabajo mediante el estudio de la historia y las costumbres del pueblo mexicano, esencialmente partió de una interpretación personal.

El primer contacto de Ober con el maguey se dio tras su paso por la estación de Apan en el Estado de Hidalgo, una región a la que definió como la más famosa en su tipo. por el cultivo de la planta; ante tal escenario Apan fue considerado centro y corazón del país del pulque. Una estampa que refleja lo visto por el autor fueron los inmensos campos con hileras de miles de magueyes, los cuales, solamente podían interrumpirse por los muros blancos de las haciendas a las que pertenecía su explotación (Ober, 1884).

Aunque destacó la presencia de esta planta en otras zonas del país, Ober no exaltó su cantidad en proporciones semejantes a las que observó en Apan, sin embargo y tras determinar que el consumo del pulque se daba a gran escala, constató que su presencia como bebida estaba ligada al pasado prehispánico en el que se fusionaron algunos relatos míticos como el de su descubrimiento en la capital tolteca, atribuido a los obsequios hechos a Papatzin por intermediación de la Reina Xochitl.

Con apoyo de otras obras contemporáneas este escritor profundizó en las características del maguey, apoyándose en estudios que le permitieron señalar que por aquél momento subsistían no menos de 33 especies diferentes de maguey de las que se obtenían otros derivados como las fibras e incluso los insumos para la construcción de viviendas entre las personas más pobres.

Sin embargo, el producto más rentable era el pulque obtenido de la fermentación del aguamiel, entre las observaciones más puntuales que realizó este investigador fue detallar que de una planta se obtenían en promedio, entre ocho y quince cuartillos diarios de aguamiel, cuyo valor equivalía aproximadamente a un real; además puntualizó que el mercado generado alrededor del maguey era conveniente por la gran resistencia de la planta y su fácil propagación (Ober, 1884).


EXTRACTING AGUAMIEL.

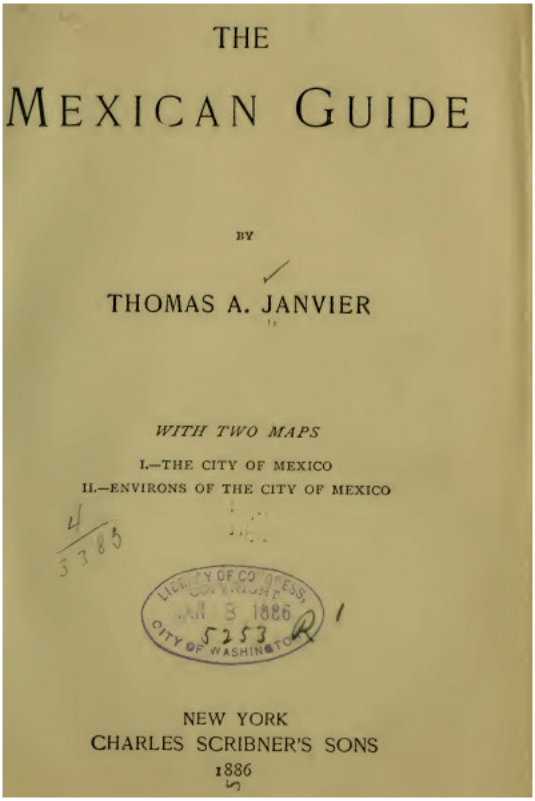
Algunos de los cálculos de ese trabajo situaron que el valor de una planta previo a su corte era de aproximadamente cinco dólares y que aunque tardase varios años en llegar a ese punto, al incorporarse al flujo productivo, una plantación era capaz de generar de diez mil a doce mil dólares por año. Estos datos llamaron la atención de Ober, puesto que la transportación del pulque también generaba ingresos nada despreciables tal y como lo describió al afirmar: "A long train departs every day from the stations on the plains of Apam, loaded exclusively with pulque, from the carriage of which the railroad derives a revenue of above $1,000 a day" (Ober, 1884: 345).

El destino final de la bebida, las pulquerías, acogía a gran cantidad de consumidores quienes libaban en exceso, casi tanto como otras bebidas alcohólicas como el mezcal, que irremediablemente eran causa frecuente de terribles crímenes. La descripción del pulque consumido en la capital no fue grata, pues se acusó un sabor rancio y aroma que estaba a punto de rayar en el de la carne podrida; sin embargo, el hábito de beberlo se debía a la creencia de que era saludable, hecho que llevó al autor a afirmar que mucha gente lo bebía por el bien de su salud pero la gran mayoría lo bebía únicamente por el bien del pulque (Ober, 1884).

A pesar del tono negativo sobre las repercusiones de la desaforada obsesión de los mexicanos por el pulque, Ober citó un par de estudios sobre la composición del aguamiel y del pulque, uno del químico francés Jean-Baptiste Joseph Dieudonné Boussingault y otro del mexicano José C. Segura; en ambos casos avaló esta información, descartando cualquier componente nocivo y ajeno a su proceso de fermentación. En concordancia con la opinión de los mexicanos sobre la bebida nacional ober rescató un verso que resumía esta bebida de la siguiente manera:

"Sabe que es pulque,
Licor divino?
Lo beben los angeles
En vez de vino." (Ober, 1884: 347)

En segunda instancia, Thomas Allibone Janvier (1849-1913) un viajero extrovertido, cuentista e historiador, publicó en 1886 *The mexican guide*; que como su nombre lo indicaba, tenía la función de orientar al viajero promedio para facilitar su incursión en este país extraño y poder conectarse históricamente con aquello que sus ojos verían. En la hechura de este trabajo, Allibone recurrió a las obras de Manuel Orozco y Berra, Antonio García Cubas, Luis Alfaro y Piña, Julio Zárate, José Mária Roa Bárcena, Manuel Payno y otros estudiosos mexicanos, además contó con el visto bueno de autoridades militares para reproducir algunos mapas que incluyó en su obra.



THE
MEXICAN GUIDE

BY

THOMAS A. JANVIER

WITH TWO MAPS
I.—THE CITY OF MEXICO
II.—ENVIRONS OF THE CITY OF MEXICO

LIBRARY OF CONGRESS
COPYRIGHT
JAN 3 1886
5253
CITY OF WASHINGTON

NEW YORK
CHARLES SCRIBNER'S SONS
1886

La organización de este libro contó con dos grandes apartados, la guía de viajeros y la descriptiva e histórica, dentro de las cuáles tocó aspectos referentes al transporte, cuestiones administrativas, pesos, medidas y por supuesto los sitios de interés en la Ciudad de México. En cuanto a la organización de los elementos descriptivos asentó temáticamente aquello que podía ser distintivo de la Municipalidad de México como los edificios federales, instituciones públicas, fundaciones religiosas, escuelas, colegios, instituciones de caridad, entretenimiento, sitios públicos y otros tantos de interés general, aunque también sumó aquellas excursiones que realizó.

Específicamente, dedicó un apartado a comentar lo referente al pulque, el vino y la cerveza, donde destacó la preeminencia del primero sobre las demás bebidas, afirmando que se trataba de una bebida sana y que conforme a su opinión, el pulque de Apan era delicioso, el de Texcoco era particularmente bueno, mientras que el que se vendía en la capital merecía pocos elogios, agregando que sin importar su calidad, este debía beberse como un sentido del deber (Allibone, 1886: 22).

Este contacto con la planta y la bebida tuvo como referente el paso de este viajero por Irolo y Apan, lugares que definió como una región magueyera sin igual, pero en el caso del consumo de la bebida en la capital, Allibone visitó dos pulquerías una llamada de Celaya y la de Palacio, las cuáles refirió tanto en el índice de su obra como en uno de los mapas que agregó a su guía.

Como tercer caso, tenemos a Elizabeth Jane Cochran (1864-1922), mejor conocida como Nellie Bly, quien llegó a ser una afamada periodista y escritora, además logró imponer algunos récords de viajes alrededor del orbe, pero también se destacó por su presencia en el frente oriental durante la Gran Guerra. Entre los viajes que efectuó a lo largo de su carrera, México fue uno de sus destinos y fruto de esta experiencia fue la redacción de su libro *Six Months in Mexico* (1888).

Su obra se compone de veintiséis capítulos que consignan una gran variedad de aspectos culturales, históricos y sociales de nuestro país, acompañados de sencillas ilustraciones. Desde las primeras páginas de su relato, Bly acusa la presencia del maguey y el pulque, señalando que "de la centenaria planta, los mexicanos hacen una cerveza llamada pulque" y dentro de su descripción de las calles de la Ciudad de México identificó a distribuidores y vendedores de esta bebida, quienes montados en burros acostumbraban trasladarla en los cueros de cerdo (Bly, 1888: 13).

No. 1324. 20 Cents.

Lovell's Library.

A Tri-Weekly Publication of the Best Current & Standard Literature

No. 1324. Annual Subscription $30. Entered at the Post Office, New York, as second class matter, Jan. 3, 1889.

Six Months in Mexico

by

Nellie Bly,

Author of "Ten Days in A Mad House," .c.

New York

John W. Lovell Company

14 & 16 Vesey Street

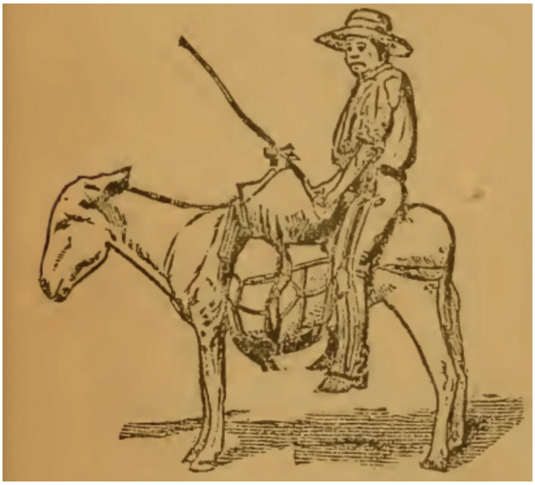
Una de las imprecisiones en la descripción de Bly, consistió en dar por sentado que el pulque se extraía directamente del maguey, pues en primera instancia, no ahondó en el proceso de fermentación y aunque mencionó que se requería la succión de la planta, no profundizó en la descripción de los instrumentos empleados para tal efecto, con la salvedad de la boca del tlachiquero.

Otro aspecto recurrente en las notas y descripciones de la autora, confirió al pulque una presencia sumamente activa en la vida comercial y festiva de los mexicanos, respaldada por la amplia producción basada en la vasta cantidad de acres y acres de magueyes sembrados fuera de la capital. De esta manera, Bly enfatizó que uno de los sitios en que más pulque se consumía y a precio más bajo era el Paseo de la Viga, logrando atraer una gran cantidad de visitantes, teniendo como consecuencia el consumo desmesurado del cuál hasta las mujeres eran partícipes (Bly, 1888).

Pero no solamente en la Ciudad de México y sus alrededores, esta reportera dio visos sobre el abuso de la ancestral bebida, pues aludió a su presencia en otras ciudades del país e hizo extensiva su relación con la comisión de delitos y los constantes encarcelamientos de sus consumidores. Sobre las pulquerías como los espacios por excelencia para el consumo de la bebida nacional, Bly aseveró que eran los únicos edificios decorados de la ciudad, generalmente situados en las esquinas, luciendo en sus paredes pinturas con figuras de mujeres, bailarinas, hombres montando a caballo, ángeles volando, nubes, etc.; pero también con banderas roji negras o roji blancas, al estar prohibido hacer uso de la bandera nacional con este propósito (Bly, 1888).

Para ilustrar la magnitud de la predilección del pueblo mexicano por el pulque, Bly hará un guiño a la obra del viajero Ober, incorporando el mismo verso utilizado por este en su obra:

"Know ye not pulque —
That liquor divine?
Angels in heaven
Prefer it to wine." (Bly, 1888: 179)



La culminación temática en la obra de la norteamericana se encuentra contenida en el capítulo treinta y uno de su obra y llevó el título de "El romance del pulque mexicano". A lo largo de este, ahondó en el proceso productivo del pulque e hizo hincapié en su relación con otras bebidas como el mezcal y el valor de la planta, su sembrado, el traslado del pulque a la ciudad y el mito de la reina Xochitl. En estas páginas también destacó los múltiples usos del maguey y sus derivados, descritos como los maravillosos poderes productivos, ejemplificando que también se podía explotar sus fibras y puntualizando que los *indios* eran quienes mejor conocían su cultivo (Bly, 1888).

En cuarto lugar, el texto de Olive Percival (1868-1945) una fotógrafa, artista y bibliófila, oriunda de Illinois que se publicó con el nombre de *Mexico City; an idler`s note-book* (1901) fue testigo del cambio de siglo y aún con su ligereza, aportó detalles sobre la vida cotidiana de los mexicanos durante el porfiriato. Esta mujer, a diferencia de otros viajeros, centró su obra en aquellos lugares que consideró de interés en la Ciudad de México.

Durante sus recorridos, no pasó por alto la profunda impresión que le causó observar a aquellos hombres que se emborrachaban con pulque y, los expendios que describió como pequeñas tiendas donde detrás de su mostrador se combinaba la tonalidad blanca de la bebida con el azul de los vasos y recipientes, así como el fuerte olor agrio de la bebida.

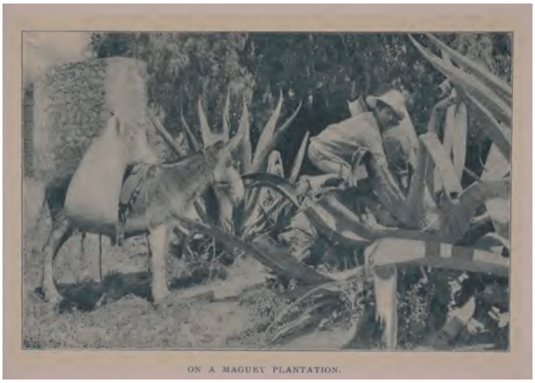
La conceptualización de las pulquerías como equivalentes a los salones norteamericanos llevó a Percival a definirles como la cantina mexicana por excelencia, sin poder hacer a un lado la desagradable impresión que tuvo sobre esta bebida, sobre todo por su aroma y la incapacidad para beberlo durante paseos y para acompañar los alimentos de la mesa.

Por último, haremos patente la mirada de Edward C Butler, ex Secretario de la legación de Estados Unidos en la Ciudad de México, quien redactó *Our little mexican cousin* (1905). Esta obra se insertó en una colección donde colaboraron otros autores bajo el mismo formato para comunicar las características culturales de diferentes naciones, incorporando ilustraciones y fotografías bajo un estilo narrativo bastante sencillo.

El texto dedicado a México se centra en la vida de Juanita Jiménez, quien abre la posibilidad de abordar la vida cotidiana de esta nación; de forma particular y tras realizar una visita por los rumbos de Amecameca y rumbo al volcán Popocatépetl, las grandes plantaciones de maguey son referidas por ser las responsables de solventar la producción de la bebida nacional, el pulque.

Este episodio es aprovechado por el autor para dotar a Juanita de una reflexión sobre los males causados a la nación por el gran consumo del pulque, pues en caso de prohibirse causaría grandes estragos económicos entre los propietarios de esas plantaciones; al menos eso es lo que dijeron; pero aunque fuera cierto, las clases más pobres del pueblo se verían incalculablemente beneficiadas ya que gastan veinte mil dólares al día en el licor (Butler, 1905: 57).

La fotografía de un tlachiquero encaramado en el maguey mientras realiza la raspa y su jumento a un costado, fue la encargada de ilustrar este episodio que puso de manifiesto el entendimiento del autor sobre el pulque y sus efectos perjudiciales, contrastantes con el ideal de una nación que había paulatinamente podido superar una era oscura de bandidaje y revoluciones para dar paso a una era marcada por la irrupción del ferrocarril y el gobierno de Díaz que según el testimonio de



ON A MAGUEY PLANTATION.

Butler llegó a confiarle que los Estados Unidos de América eran el hermano mayor de México (Butler, 1905).

Conclusiones

Los testimonios de viajeras y viajeros norteamericanos durante el porfiriato, constituyen una fuente valiosa y única en su tipo que ofrece una perspectiva sobre la cultura e historia mexicana pero también sobre la vida cotidiana. En la mayoría de estos discursos se dispone de una visión bastante optimista de las condiciones sociales y políticas que atravesó México durante el porfiriato, enfatizando los avances en materia de comunicaciones y dejando entrever la simpatía por el régimen de Díaz.

Además y acorde a nuestros intereses, debemos afirmar que a través de estas obras se puede reconocer una considerable cantidad de asuntos relativos al pulque y el maguey, entre los que se destaca la importancia económica tanto de la planta como de la bebida, evaluándose su calidad pero sobre todo, llevando a cabo una crítica sobre los efectos negativos producto del abuso en su consumo y coincidiendo con la mayoría de las voces moralizantes de la época.

Asimismo, podemos aseverar que estas obras también contribuyeron a consolidar una imagen hasta cierto punto idílica sobre los campos de cultivo del maguey, especialmente en la zona de Apan, que pervive hasta nuestros días y dentro del imaginario popular. En este sentido, la mayoría de los espacios descritos por los viajeros han desaparecido con el paso del tiempo, pero no así algunas de las prácticas culturales asociadas al cultivo del maguey y el consumo del pulque.

Bajo estas miradas y desde la actualidad, cabe preguntarse sobre aquellos cambios que ha vivido la cultura del pulque durante más de un siglo, reconociendo las diferencias y semejanzas con nuestro tiempo, en que la glorificación y reivindicación de la bebida nacional, ha remado a contracorriente y sus defensores suelen omitir casi de forma deliberada el esplendor que alcanzó durante el porfiriato de la mano unos cuantos potentados, al calor de la explotación desmesurada del trabajo campesino, del medio ambiente y con las polémicas observaciones sobre su alta tasa de consumo, más allá de las simples conjeturas morales.

Referencias

Bly, N. (1888). Six months in Mexico. New York, N.L. Munro.

Butler, E. C. (1905). Our little Mexican cousin. Boston, L. C. Page & company.

Covarrubias, J. E. (2023). La modernización porfiriana vista por los extranjeros. UNAM.

Janvier, T. A. & Joseph Meredith Toner Collection. (1886). The Mexican guide. New York: Charles Scribner's Sons.

Morales, M. D. (1986). Viajeros extranjeros y descripciones de la ciudad de México, 1800-1920. Historias, (14), 105–144. Recuperado a partir de https://revistas.inah.gob.mx/index.php/historias/article/view/15174

Moya, A. (2007). Historiografía y olvido: la historiografía sobre el porfiriato. Revista Estudios, (20), 83-101.

Ober, F. A. (1884). Travels in Mexico and life among the Mexicans. Boston, Estes & Lauriat.

Payno, M. (2005). Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos. CONACULTA.

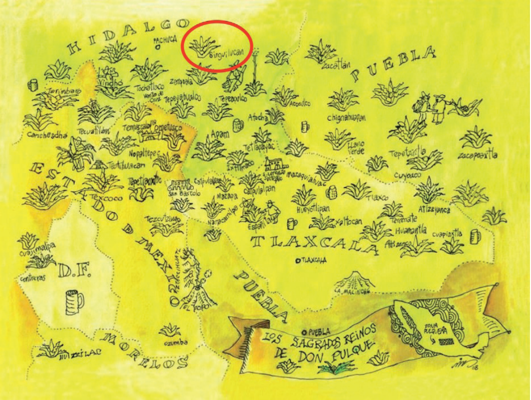
Percival, O. (1901). Mexico City; an idler's note-book. Chicago, H.S. Stone.

Prieto, G. (2009). Memorias de mis tiempos. México, Universidad Veracruzana.

SINGUILUCAN, TIERRA DE MAGUEYES

Carmelita Ramos Tecomalman[1]

Singuilucan se encuentra ubicado en el estado de Hidalgo, se erigió como municipio en 1827. Dentro de la Altiplanicie Pulquera es el último municipio al norte, colinda al suroeste con los municipios de Tepeapulco, Tlanalapa, Zempoala y Epazoyucan. Hay dos versiones de la etimología de su nombre proveniente del náhuatl: "lugar de mucho lodo" y "lugar donde se titirita de frío".



Los sagrados reinos de don Pulque, RIUS.

Entre los lugares más destacados se encuentra su ex convento fundado por los franciscanos en 1540, el ex cráter La Paila, el ex cráter de San Rafael Amolucan, los ojos de agua de Las Fuentes y Las Canoas, el santuario de La Conchita, entre otros.

Singuilucan también fue conectado por la red ferroviaria con la ruta Lechería – Honey. La estación principal fue la de Somorriel que data de 1906, ahí se embarcaban los barriles de pulque procedentes de los tinacales con destino a la Ciudad de México hasta 1997 cuando fue cerrada.

En el municipio quedan vestigios de haciendas pulqueras, la mayoría de ellas tiene un patrón arquitectónico, como: tinacal, calpanería, capilla, trojes, escuela, tienda de raya, casa grande, caballerizas, entre otros. Hasta el momento hemos identificado 17 haciendas, entre ellas podemos mencionar a Mirasoles, San Joaquín, Pedernales, Alfajayucan, Buenavista, Tlayalote, Texcaltitla, Tlacuilco, Tecanecapa, Herradura, La Conchita, San Francisco, Totelquémetl, Sabanetas, El Cebadal, Santa Ana Chichicuautla, Cuyamaloyan. La mayoría de ellas se encuentran en ruinas o fueron modificadas considerablemente en su arquitectura original.

También existieron ranchos importantes enfocados a la producción de pulque, como Poza Rica, Minillas o el Listón, en este último se cuenta que se especializaban en la elaboración de semillas de pulque.

Es hacienda de El Cebadal.

---

[1] Arquitecta de profesión y tlachiquera de oficio. Forma parte del equipo del Tinacal Los Tuzos Singuilucan, un negocio con 37 años en el ramo. Actualmente tiene a su cargo la mayordomía de los pulqueros de Singuilucan, de la presidencia del grupo de productores de Maguey y sus derivados Ometoxtoctli y la Asociación de Nopal y Maguey del estado de estado de hidalgo, región Singuilucan. Fue mayordoma de la imagen de Mayahuel en 2022. Tiene una marca de productos derivados del maguey y el pulque, Conejo Real.

Hoy en día existe un gran número de tinacales caseros. La palabra tinacal tiene su origen en la unión de dos vocablos, uno en castellano y otro en náhuatl, tina-calli "casa de las tinas". El origen de estos espacios viene principalmente de las haciendas pulqueras, en las cuales fue preciso establecer un lugar donde se ubicaran las tinas para la fermentación del pulque. Hoy en día existen tinacales caseros donde se produce pulque para la venta local o para la distribución a otros lugares de consumo, como la Ciudad de México, el Estado de México, Puebla, entre otros lugares. Algunos de los tinacales que se encuentran en Singuilucan son: San Cristóbal, La Gaspareña, Jardín de Mayahuel, Los Tuzos, San Isidro, El Mexicano, El Magueyito, entre otros.

Don Canacho, capador de magueyes.

En Singuilucan también persisten oficios especializados para el trabajo del maguey, desde arrancadores, plantadores, capadores, mayordomos, tlachiqueros, semilleros, destiladores o intermediarios.

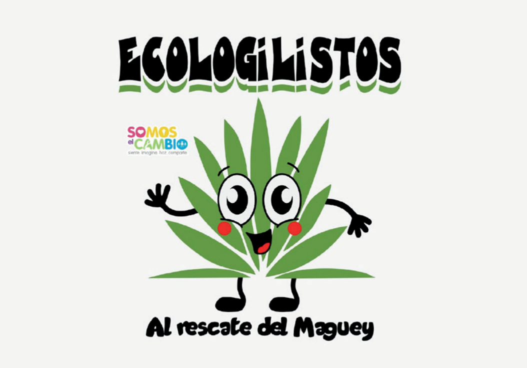
A parte de la obtención del aguamiel y la elaboración de pulque, el maguey es utilizado para obtener otros productos como pencas, mixiotes, hijuelos, destilado de pulque, jarabe de aguamiel, vinagre de aguamiel o pulque, gusanos de maguey, chinicuiles, gualumbos, entre otros. Incluso hubo una embotelladora de pulque que se llamó AKA Pulq donde se fabricaba pulque enlatado, sin embargo no funcionó por mucho tiempo.

También existe una gran cantidad de eventos culturales relacionados al pulque como el aniversario del Jardín de Mayahuel, el Festival Cultural del Maguey Pulquero (fecumapu), el Festival Popular del Maguey, la Jornada Biocultural y Sustentable del Maguey, el Pulquinoccio, el Tuzofest, el Festival Diosa Mayahuel, el Concurso de Pulque y Curados, el aniversario del Tinacal San Cristóbal.

La fiesta patronal de Singuilucan también tiene elementos de identidad pulquera. El Cristo de Singuilucan es celebrado durante Pentecostés, 50 días posteriores a la Semana Santa. El jueves de Ascensión se baja un crucifijo, lo cual señala el inicio de las festividades, a partir del siguiente día inician las peregrinaciones de diferentes gremios del municipio, como los trabajadores de la presidencia, camioneros, ex trabajadores de Ferrocarriles Mexicanos, pulqueros, entre otros. A estos últimos les corresponde la fiesta el lunes previo a Pentecostés, para la cual se realiza, desde hace algunos años, una procesión desde el Tinacal Los Tuzos rumbo a la iglesia. En las últimas ocasiones

Peregrinación de pulqueros.

el padre ha bendecido los instrumentos de trabajo, como los acocotes y raspadores, y posterior a la misa se invita a los asistentes a un convivio para cerrar el festejo con pulque y barbacoa.



Recientemente hubo un proyecto escolar llamado Ecologilistos al rescate del maguey, desarrollado en la primaria de la comunidad de La Gloria, el cual consistió en una serie de visitas de un grupo de alumnos hacia distintos tinacales para conocer el trabajo del maguey y difundirlo, lo cual les hizo acreedores del premio nacional de Somos el Cambio.

También existe un grupo de ciclistas de montaña llamado Tlaciqueros MTB, los cuales periódicamente organizan rodadas a diferentes haciendas y tinacales del municipio.

En el municipio se encuentra un fraccionamiento llamado Mayahuelt, cuyas calles tienen nombres pulqueros como Aguamiel, Hualumbo o Pulque.

CALLE
PULQUE
COLONIA
MAYAHUELT
CP:43780
NP-552

Asimismo han surgido diferentes proyectos de investigación como el de Soberanía Alimentaria, diferenciación de jarabes de aguamiel de la UAEH, el estudio de derivados del maguey como los chinicuiles, el hongo de maguey o los gualumbos por parte de investigadores de la Universidad Politécnica de Pachuca, o el programa de capacitación para maguey pulquero de la agencia OS Agribusiness consulting.

Por último queremos mencionar que varios tinacales han sido locaciones para la producción de reportajes, youtubers y videoclips musicales, como el que grabaron en el tinacal de don Epifanio, en cuyo video musical de La cumbia del tinacal le colocaron un letrero que dice Tinacal El Salvaje debido a que es interpretado por el Grupo Salvaje de Tulancingo, y desde entonces al tinacal se le conoce como El Salvaje.
https://www.youtube.com/watch?v=Zy7MW3Qr-DRo

TINA
el Salvaje

Imagen del videoclip musical La cumbia del tinacal, Grupo Salvaje

Las pulquerías antes y después del Covid-19

Edibeth Mora Pérez

Las pulquerías cambiaron sin duda tras la llegada del Covid-19 este surgió el 31 de diciembre del 2019 en la ciudad de Wuhan (Hubei, China). El nuevo virus que llegó era una nueva especie de coronavirus y lo denominaron como 2019-nCov. Y empezó a causar muchas muertes convirtiendose en una emergencia de salud pública mundial. Este coronavirus tiene mucha homología con el coronavirus de los murciélagos (zoonosis) debido a que se transmite de animales vertebrados a ser humano. Además por su rápida propagación al igual que el MERS-COV que se transmitió por los camellos (Cruz et al. 2021).

¿Qué son los coronavirus? Son una familia de virus que causan enfermedades que van desde un resfriado común hasta enfermedades respiratorias graves. En el caso del coronavirus esta envueltos de ARN sentido positivo, no segmentado (fig. 1). Además que pertenecen a la familia Coronaviridae y orden Nidovirales. Hay cuatro géneros: alfa, beta, delta y gama. Los únicos géneros que infectan a los seres humanos son: el alfa y el beta. En el caso de coronavirus se distribuyen ampliamente entre los seres humanos y los mamíferos lo que origina su rápida propagación en todo el mundo. Para el 13 de febrero se registraron varios casos por la Organización Mundial para la Salud un total de 46,997 a nivel mundial.

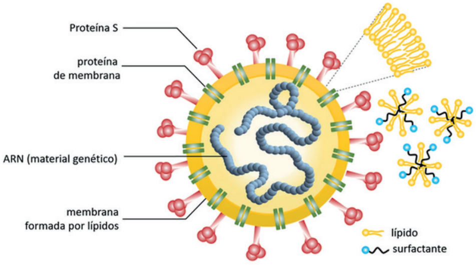


Fig 1. Coronavirus SARS COVID estructura.

¿Cómo es la transmisión? Esta se da a través de la replicación de las células epiteliales del tracto respiratorio inferior y en menor medida en las células de las vías respiratorias. De tal manera que ocurre tan rápido la propagación del paciente enfermo al sano en una proporción de 1 a 4. Cabe señalar que la susceptibilidad se dio principalmente en las personas que tenía una afección médica preexistente como: asma, diabetes, presión arterial, enfermedades cardiacas y en personas mayores de 70 años (OMS, 2020).

Las tres formas de transmisión de Covid-19 son: la primera es a través de la inhalación del aire que contenga gotas de saliva emitida por la persona enferma al toser, estornudar o al hablar. La segunda al estar cerca de persona infectada las gotas de saliva que esta emiten al toser, estornudar o hablar pueden entrar en contacto con la mucosa de nariz, en los ojos, nariz, boca e infectarse. Y la última es a través de las superficies contaminadas y posteriormente al tocarse los ojos, nariz o boca.

Cabe señalar que el covid-19 presenta un cuadro clínico parecido a una neumonía con los siguientes signos: fiebre (83%), tos (82%), dificultad para respirar (31%), dolor muscular (11%), confusión (9%), dolor de cabeza (8%), dolor de garganta (5 %), rinorrea (4%), dolor de pecho (2%), diarrea(2 %),nausea (1 %), perdida del olfato (53%) y la perdida de gusto(52 %).

Es sumamente importante el papel que jugó el pulque en la pandemia así como en la producción de ciertas hormonas para la inmunización del cuerpo y no bajar la defesas ante el Covid-19 una de ella es la endorfina, la serotonina, la dopamina y melatonina. En el caso de la endorfina se activa con la sensación del dolor y el placer, para su activación se hace mediante el bailar, al hacer ejercicio e ingerir dulces o comida picante. La serotonina tiene una función sumamente importante en los neurotransmisores y está relacionada con el ánimo así también con las emociones y cuando ahí deficiencia de esta se da la depresión. Otra hormona sumamente importante es la dopamina que está asociada a la sensación de la recompensa, la satisfacción y es estimulada mediante el ejercicio, al escuchar música, yoga y la meditación. La oxitócica es la hormona del amor, también está vinculada con el parto, la lactancia y tiene relación en la interacción social, la autoestima, la autoconfianza y se activa mediante el contacto físico, al reír o al llorar, al tocar a nuestras mascotas. Y para la melatonina esta es una sustancia natural similar a una hormona producida por un área del cerebro llamada glándula pineal y está encargada de los ciclos de sueño y vigilia (Deschamps et al. 2021).

Los probioticos son sumamente importante y estos son encargados de la liberación de poliaminas que sirven para la estimulación y la reparación de las células intestinales y de la mucosa del colon. Estos ayudan a reforzar el sistema inmune y reducen la intolerancia a la lactosa. Además ayudan a la síntesis y la biodisponibilidad de los nutrientes como la vitamina c, la tiamina, riboflavina, calcio y hierro. Las principales propiedades de estos son anticancerígenos, antiaterogenicos y antidiabéticos. Cabe mencionar que mejora el sistema inmune al consumir 500 ml del pulque, aportan 215 kcal, un 45% de vitamina c, 10% de niacina, 7 % de tiamina y hierro. El pulque contiene ciertas enzimas asociadas a la reducción de cierto tipo de cáncer estomacal por la presencia de están como: las nitroreductasas, azoreductasa y glucoronisadas (Gómez. 2019).

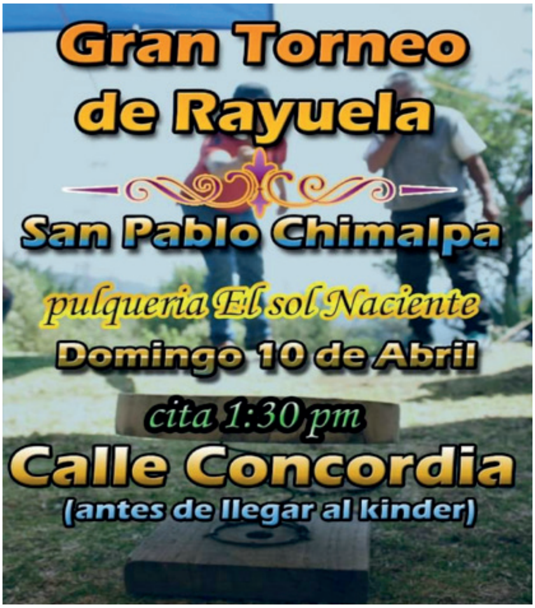
Otro factor importante es la alcalinización de la sangre a través del pulque, un vaso de este precioso néctar alcaliniza el cuerpo, lo que proporción una buena digestión y puede ayudar a prevenir enfermedades degenerativas. En el caso del covid-19 las personas con enfermedades degenerativas eran las más vulnerables ante este virus. Muchas personas reforzaron el sistema inmune con la bebida de los dioses e incluso la que presentaban enfermedades degenerativas.

Antes de covid-19

El pulque tuvo un repunte en su consumo en las últimas décadas, la mayor parte ha sido por los jóvenes que lo consumen en los curados (es la mezcla de pulque con un jugo de una fruta o verdura que le aporta el sabor y el color) que se han diversificado en los diferente sabores que van desde los pétalos de las flores, semillas, frutas, verduras, mariscos y ahora cada vez son más exóticos los sabores. Estás nuevas generaciones ha revalorado el pulque consumiendo no solo en las pulquerías, sino también en fiestas de cumpleaños, en fiestas religiosas, haciendo ferias del pulque en diversos municipios donde lo producen (fig. 2).

En el poniente de CDMX en Cuajimalpa de Morelos se hacían los torneos de rayuela para promover el consumo de esta bebida, que es el juego que se hacían en las primeras pulquerías, siempre estaba presente la bailarina o la tongolele (la rayuela fig. 3, 4, 5, y 6); este juego consiste en poner un raya de donde se tirar con una moneda de cobre de 20 centavos en el cual debe caer en centro o alrededor de la tabla. Hay varios tipos de juegos que van desde el primer 8 o a los 32 puntos. Con este juego se apuesta la ronda de pulques el que pierda es el que los va a pagar. Y que seria las pulquerías sin las botanas que proporcionan para bajar el estado etílico es un claro ejemplo que solo en México se hace con su bebida fermentada.

Fig. 2 Reuniones familiares consumiendo pulque



Gran Torneo de Rayuela

San Pablo Chimalpa

pulqueria El sol Naciente

Domingo 10 de Abril

cita 1:30 pm

Calle Concordia

(antes de llegar al kinder)

Fig. 3 Cartel de propaganda de torneo de rayuela.

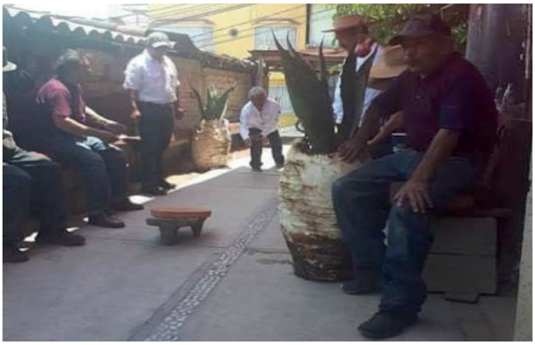


Fig. 4 Torneo de rayuela.

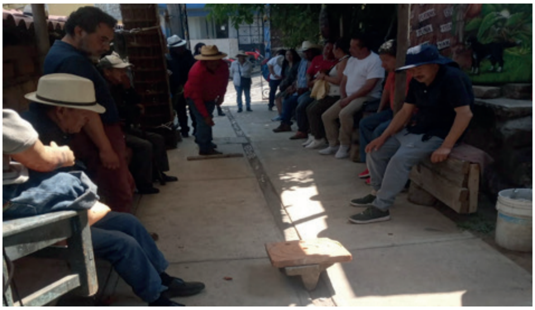


Fig. 5 Torneo de rayuela al primer ocho.

Fig. 6 Entregando premio del torneo de rayuela.

Para el año del 2019 la producción del pulque era principalmente en los estados del Centro de México, como Tlaxcala, Estado de México, Hidalgo, Ciudad de México, Puebla, Morelos, Querétaro, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, Oaxaca, San Luis Potosís, Jalisco y Veracruz. Cabe mencionar que la producción en el estado de Hidalgo es de 171 millones de litros.

Cuando llegó el Covid-19

Tras la llegada del covid-19 en las pulquerías se vieron afectadas debido a que el 23 de marzo de 2020, la jefa de gobierno de CDMX anuncio que museos, cines, gimnasios, iglesias, teatros, zoológicos, bares, centros nocturnos, antros y pulquerías debían ser cerrados para evitar la propagación de este virus. Muchas de las pulquería existentes hasta ese entonces cierras su puertas y sus cliente habituales dejan de asistir ante esta medida. Además que para el 24 de abril se emite la Ley seca en las alcaldías de Tlalpan, Magdalena de Contreras, Miguel Hidalgo, Xochimilco, Coyoacán, Álvaro Obregón, Milpa Alta, Gustavo A madero y Cuajimalpa de Morelos. Y en el Estado de México también se implementa la ley seca. Muchos de los dueños de las pulquerías se ven afectados por su fuerte de ingresos ante esta medida.

Hay dos vertiente de las pulquería en la pandemia las pulquerías que están en el centro CDMX se ven más afectadas por la ley seca emitida y esta se aplicaba los días viernes, sábado y domingo. A demás de que todo el producto tenía que ser vendido para llevar, donde este siempre se consumía en este lugar donde se disfrutaba de una buena platica, de la botana y los juegos.

Una de las pulquerías que se ve afectada es La Xóchitl ubicada en Santa María la Ribera cerró sus puertas el 9 de octubre del 2020 por no poder superar la crisis, recientemente abrió esta pulquería en el mismo lugar con otra administración y otro nombre. En el caso de la pulquería La Victoria ubicada en la basílica de Guadalupe esta creo una aplicación para poder sobrevivir a la pandemia. La pulquería La Pirata también abrió en Facebook como pulquería “La Pirata expendio de pulques finos” y está ubicada en la colonia Escandón. La pulquería La Catedral Del Pulque también creo su Facebook “La Catedral Del Pulque” pulquería. Para el caso de la pulquería La Risa esta permaneció cerrada durante el Covi-19 y abrió sus puertas el 18 de marzo de 2021 ubicada en Mesones colonia Centro. En el caso de la pulquería La Paloma Azul para sobrevivir en la pandemia hace su entrega a domicilio en sus alrededores lo hace a partir de 3 l y tiene cerca de 22 mil seguidores en Facebook “La Paloma Azul“ esta se encuentra en la colonia Portales. Y La Hija De Los Apaches tiene 238 seguidores en Facebook en la colonia Doctores y también cerró sus puertas en la pandemia emitiendo un mensaje “Todos estamos expuestos a una situación que ni un pulque, curado, o caguamones puedan solucionar por eso queremos que todos se queden resguardados, para que el día que nos toque volver a vernos no falte nadie”. Muchas pulquerías cerraron, cambiaron de administración ante la pandemia porque ya no pudieron sostener los sueldos de los empleados, la renta de local con la baja afluencia y algunas crearon aplicaciones y sus seguidores los ayudaron a sobrevivir esta crisis sanitaria.

La otra vertiente fue en las pulquerías alejadas de centro de CDMX y los límites del Estado de México, estas casi siempre son en lugares abiertos, la afluencia de estos lugares se incrementó en un 300%. Las pulquerías generalmente vende solo fines de semana esos días la venta era lunes a domingo, es algo singular en las pulquerías, todos los días eran domingo las convivencia era diaria como estaban más alejadas de centro y en un principio en esto lugares no se había reportado caso de Covid -19, todos disfrutaban de la cuarentena lo veían como unas vacaciones. Otro factor que incremento la venta de pulque es que las transnacionales cerveceras dejaron de abastecer a las tiendas, el escás de este producto algo sin precedente antes visto. Los productores del pulque tuvieron que comprar más maguey para poder obtener el aguamiel y aun así también se dio el desabasto del pulque por sus propiedades medicinales como es el caso de los probióticos y que refuerzan el sistema inmune. Cabe mencionar que el pulque es un producto que está íntimamente relacionado con el clima, ya que se ven afectados por el viento, el sol y el agua al maguey y por consiguiente a su producción de aguamiel. Este incrementó se mantuvo en su venta de pulque de este 300 % hasta el mes de septiembre cuando aparecieron los primeros caso de Covid-19 en esta zona, empezó a disminuir la venta por que los ahorros de las personas se acabaron, el desempleo y la situación de la emergencia de salud pública.

Después del Covid-19

Después del Covid-19 la venta del pulque se normalizó y se dio un incremento de 10 % anual en las ventas por la asociación Nacional Del Pulque. Pero para los productores locales de la CDMX y Estado de México realmente disminuyo en un 50% antes de la pandemia, no se ha recuperado la venta de este, cabe mencionar que muchos de los consumidores de pulque fallecieron durante esta pandemia (fig. 7 y 8). Y que a raíz de la pandemia muchos perdieron su trabajo y debido a esto se crearon muchos puestos de bebidas de reciente creación como: las pitufinas, los pitufos, las micheladas, cerrillos y las caribeñas. Que es una competencia gigantesca para las pulquerías cabe mencionar que por cada pulquería que hay existen 10 de estos puestos.

"LAS PULQUERIAS NO ES SOLO UN NEGOCIO, MÁS BIEN ES UNA FORMA DE VIDA, DESDE LOS ABUELOS Y LOS PADRES"

Fig. 7 Los amigos que ya no están con nosotros después de la pandemia

Fig. 8 La pulquería una forma de vida

Referencias

Cruz M.P, Santos E., M.A. Velázquez C. y Juárez M.L. 2020. COVID-19, Una emergencia de Salud Pública mundial. Español. Articulo gratuito de PMC. PubMed.

Deschamps A.P., Garrafa M.N., Mora L.M. 2021. Felicidad y salud: evidencia científica, Revisión bibliografica

Gómez A.2019. Microbioma, salud y enfermedad, Probioticos, Prebióticos y simbióticos.

OMS, COVID-19. 2021. Cronología de la actuación de la OMS.

EL CHINICUIL: PLAGA DE MAGUEY COMO FUENTE DE PROBIÓTICOS

Antonio de Jesús Huerta Garcia[1], Ana Rosa Gayosso Mexia[2], Edna María Hernández Domínguez[3], Jorge Álvarez Cervantes[4]

Introducción

El maguey pulquero, también conocido como maguey verde o maguey manso, es una especie de gran importancia y arraigo en la cultura mexicana. Esta planta es endémica de México y se encuentra en zonas áridas o semiáridas, compartiendo su hábitat con géneros como *Acacia* y *Opuntia* (García, 1992; Olivier, 2012; Narvaez, 2018). *Agave salmiana* es una subespecie originaria de México, ha sido participe en distintos periodos históricos, utilizado en la construcción, vestimenta, alimento y bebida, La savia de agave, conocida como aguamiel, es uno de los subproductos más relevantes de esta planta, y a partir de ella se derivan otros subproductos como el pulque y el jarabe de agave (Figura 1) (Esparza *et al.*, 2005; Huezcas *et al.*, 2022).

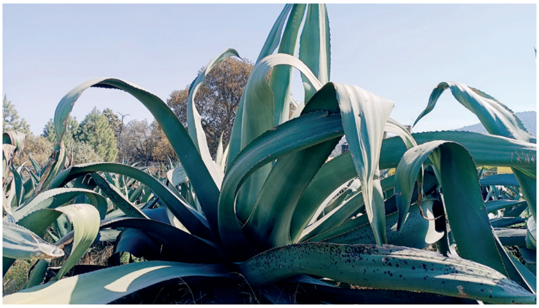


Figura 1. La planta de maguey Agave salmiana

Al igual que todas las plantas, el maguey es vulnerable a diversos factores medioambientales, como el clima, cambios significativos en el suelo, enfermedades causadas por microorganismos y plagas. Estos cambios tienen un impacto considerable en las actividades relacionadas con esta especie. En general, las plagas más comunes en el maguey son:

- Gallina ciega (*Phyllophaga* spp): Larvas de insectos de varias especies del orden Coleóptera (escarabajos) que causan graves daños a las raíces del agave. Estas larvas pueden comprometer la salud y el crecimiento de la planta (Nieto *et al.*, 2016).
- Escarabajo picudo del maguey (*Scyphophorus acupunctatus*): Esta plaga se encuentra en todas las áreas donde se cultiva agave y está activa durante todo el año. Afecta el cogollo del agave, ya que las larvas se depositan en esa parte de la planta, lo que resulta en la destrucción de las hojas y el soporte del maguey (Nieto *et al.*, 2016).
- Chinche del maguey (*Caulatops agavis*): aún se desconoce si esta plaga inyecta patógenos o toxinas que debilitan a la planta. Se desarrolla durante los meses fríos, pero es relativamente fácil de controlar (Nieto *et al.*, 2016).
- Escarabajo cerambícido del maguey (*Acanthoderes funeraria*): esta especie ha sido poco estudiada,

---

[1] Estudiante de Doctorado en Ciencias en Biotecnología en la Universidad Politécnica de Pachuca; especializado en control biológico, enfermedades en plantas y uso de microorganismos con potencial probiótico en alimentos.

[2] Maestra en Tecnología Educativa, egresada de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Licenciada en Química por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, cuenta con Perfil Deseable (PRODEP-SEP), actualmente Profesor Tiempo Completo en la Ingeniería en Biotecnología de la Universidad Politécnica de Pachuca.

[3] Doctora en Ciencias en Biotecnología, egresada de la Universidad Politécnica de Pachuca (UPP), Maestra en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma de Tlaxcala. Actualmente es docente investigador en la UPP y trabaja en la transformación de residuos agroalimentarios en productos biotecnológicos con valor agregado mediante procesos biológicos sustentables.

[4] Doctor en Ciencias en Biotecnología, egresado de la Universidad Politécnica de Pachuca. Maestro en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma de Tlaxcala. Actualmente es docente investigador en la Universidad Politécnica de Pachuca y trabaja en proyectos sobre el aprovechamiento de los residuos de maguey para obtener productos con valor agregado.

pero se cree que su presencia está relacionada con la entrada de algunos fitopatógenos que pueden ser perjudiciales para el agave (Nieto *et al*., 2016).

- Gusano blanco del maguey (*Acentrocneme hesperiaris*): no se considera una plaga potencial ya que se desarrolla en las hojas del agave y su daño no es terminal para la planta. Al igual que el chinicuil en el estado de Hidalgo, se considera como alimento (Nieto *et al*., 2016).
- Gusano rojo del maguey (*Comadia redtenbacheri*): afecta la parte inferior del agave, incluyendo el tronco y las raíces. Es activo solo durante ciertas épocas del año y algunas comunidades lo aprovechan como alimento (Nieto *et al*., 2016).

Desarrollo

Las larvas de *Comadia redtenbacheri*, conocidas comúnmente como gusanos rojos de maguey o chinicuil, poseen una gran importancia gastronómica debido a su sabor característico y su arraigada tradición ancestral. El lepidóptero ditrisio C. *redtenbacheri* llamado chinicuil o gusano rojo de maguey es un insecto en estado larvario que habita en el interior y debajo de la planta de maguey, alimentándose de las fibras duras del maguey y tejidos subterráneos; dicho insecto a pesar de ser considerado una plaga, es consumido como platillo base de la gastronomía en el Estado de Hidalgo, Puebla, Oaxaca, y Tlaxcala. Es la única especie de la familia Cossidae presente en México, el cual posee compuestos que protegen de las enfermedades a los consumidores, además, no transmite toxinas, hormonas o enfermedades (Hernández *et al*., 2005; Ávila *et al*., 2017).

Hasta el momento se han realizado estudios sobre la composición química, energética y mineral de estas larvas, así como su clasificación taxonómica y ciclo de vida; sin embargo, existen pocos reportes sobre los microorganismos presentes en su microbioma intestinal. En este sentido, se ha reportado que en miembros de insectos pertenecientes al orden Lepidóptera presentan bacterias ácido lácticas (BAL) y algunas de ellas han presentado características que les confieren potencial para ser empleadas como probióticos. Tal es el caso del gusano de seda Bombyx mori, cuyos géneros predominantes son: *Lactobacillus*, *Enterococcus* y *Bacillus*, los cuales han sido reportados ampliamente por presentar características de probióticos (Yeruva *et al*., 2020). Por otra parte, en la polilla *Plutella xylostella* que afecta a las plantas crucíferas como: el repollo, el brócoli o la coliflor, se ha identificado la presencia de *Enterococcus mundtii*, que es una BAL, productora de bacteriocinas y promotora de actividad probiótica y antimicrobiana (Vallejo *et al*., 2018; Wenhong *et al*., 2021). Hasta el momento son nulos los estudios realizados en *C. redtenbacheri* sobre su microbioma y el aislamiento de BAL; su relación con miembro del orden Lepidóptera sugiere que estas larvas plagas del maguey pulquero pudieran tener microorganismos con características para ser usadas como probióticos (UNAM, 2015; Ávila *et al*., 2017; Tejeda *et al*., 2017).

Los insectos son el grupo de animales más diverso en cuanto al número de especies que los conforman (Basset *et al*., 2012). Al igual que otros eucariotas, la mayoría presentan una microbiota intestinal especializada, que les permite desempeñar papeles esenciales en la fisiología del hospedador como: contribución a un adecuado estado de salud derivado de la participación en procesos digestivos (Moran *et al*., 2019), función inmunológica a través del efecto protector en el tracto digestivo (Royan, 2019) y promoción de interacciones benéficas y patológicas con sus huéspedes (Yun *et al*., 2014).

La comunidad microbiana en el intestino de los insectos es diversa y se conforma por microorganismos de todos los dominios, incluidos hongos, arqueas, protozoos, virus y bacterias, siendo estas las de mayor proporción, cuya función es complementar las deficiencias dietéticas en aminoácidos y vitaminas (Rajashekhar *et al*., 2017; Gurung *et al*., 2019). Esta diversidad se deriva de diversos factores evolutivos y ecológicos que son capaces de modular las poblaciones, dentro de estos se encuentra: la filogenia, dieta, etapa de vida y entorno del huésped (Mikaelyan *et al*., 2015; Montagna *et al*., 2015).

En general, las bacterias que tienen una asociación con los insectos pertenecen a las familias *Enterobacteriaceae*, *Bacillaceae*, *Pseudomonaceae*, *Staphylococcaceae* y *Enterococcaceae* (Paniagua *et al*., 2018) y contribuyen a la nutrición de manera diferente como la producción de compuestos y enzimas que pueden descomponer moléculas orgánicas naturales y sintéticas en formas que pueden ser asimiladas por el huésped, mejorando así los procesos de digestión (Almeida *et al*., 2017; Sivakumar *et al*., 2017). Estas bacterias que se han aislado de diferentes fuentes de insectos y presentan diferentes propiedades bioquímicas, antimicrobianas y actividad probiótica, pero ¿Qué es un probiótico?

Los probióticos son definidos como "organismos vivos que ingeridos en cantidades adecuadas confieren un beneficio al huésped", entre los efectos benéficos destacan la estimulación de la inmunidad y la optimización del balance nutricional y microbiano en el tracto gastrointestinal (TGi), esta relación se obtiene por la interacción entre las moléculas de la superficie del microorganismo probiótico y el sistema inmune del huésped; postulándose como una alternativa potencial de reemplazo a los antibióticos utilizados como sub-terapéuticos a modo de promotores de crecimiento (Hill *et al*., 2014; Gosá y Ramó 2015; Díaz *et al*., 2017; Castañeda 2018; Molina, 2019).

Numerosos trabajos señalan los efectos benéficos de los probióticos como la estimulación de inmunidad y optimización del balance nutricional y microbiano en el tracto gastrointestinal, promotores del crecimiento, exclusión competitiva de patógenos, colonización e interacción en la microbiota intestinal, producción de defensinas y bacteriocinas, modulación de la respuesta inmune en la mucosa, efecto antiinflamatorio en intestino, producción de sustancias antimicrobianas como el ácido láctico y ácido acético, estimulación de citoquinas, actividad fagocítica de macrófagos, regulación de células NK, participación en la defensa por la intervención de linfocitos T4 e incremento de los niveles de inmunoglobulinas (Castañeda, 2018; Molina, 2019).

En los últimos años, el estudio de la microbiota intestinal asociada a insectos ha permitido identificar bacterias con potencial probiótico, las cuales pueden tener diversas aplicaciones en la agricultura, medicina y la industria alimentaria. Sin embargo, la presencia de BAL en el intestino de los insectos se encuentra ligada a diversos factores como: la dieta, el pH y variaciones estacionales y alimentarias (Berasategui *et al*., 2016).

Se ha reportado el efecto benéfico de las BAL, basados en la producción de ácidos orgánicos como el ácido láctico y producción de compuestos antimicrobianos como el peróxido de hidrógeno, benzoato de diacetilo, defensinas y bacteriocinas, (Coenye y Vandame, 2003; O'Bryan *et al*., 2014). Las bacteriocinas producidas por las BAL actúan perforando la membrana celular del patógeno, interrumpiendo su permeabilidad e inhibiendo la replicación del ADN (Arakawa *et al*., 2016; Yi *et al*., 2016).

La principal población microbiana en el tracto gastrointestinal de varios insectos son las BAL. Específicamente, las abejas adquieren su microbiota conformada en su mayoría por BAL al consumir polen, néctar y a través del contacto con abejas más viejas de la colonia (Audisio *et al*., 2011; Vásquez *et al*., 2012), estando compuesta por bifidobacterias, *Lactobacillus*, *Streptococcus* y *Enterococcus* (Mohr y Tebbe, 2006; Olofsson y Vásquez, 2008).

La complejidad y variedad de microorganismos que conforman la microbiota intestinal de los insectos ha despertado el interés para la investigación y la aplicación en diversos campos como la producción agrícola y pecuaria (Mereghetti *et al*., 2017), el estudio de la microbiota intestinal puede contribuir a una mejor comprensión de la ecología de los insectos y así explicar su éxito en la naturaleza (Muñoz *et al*., 2021).

Aunque son pocos los estudios realizados en el microbioma intestinal de insectos del orden Lepidóptera, los estudios reportados sugieren que insectos pertenecientes a dicho orden podrían presentar microorganismos con propiedades probióticas en su intestino; por lo que, el intestino de *C. redtenbacheri* podría albergar BAL con actividad probiótica, los cuales le han permitido a este insecto sobrevivir frente a condiciones adversas a lo largo de los años.

En este sentido en la Universidad Politécnica de Pachuca se han aislado bacterias del TGi de *C. redtenbacheri*; recolectado de *A. salmiana* de la comunidad El Salto, ubicada en el municipio de Epazoyucan, Hidalgo (Figura 2). Dentro de los microorganismos aislados, dos de ellos presentaron forma de bacilos y cocos Gram (+) (Figura 3), crecimiento en pH de 2 a 7 y concentraciones de NaCl de 2 a 10 %, no presentaron inhibición por antibióticos como trimetropina-sulfametaxol y ampicilina, mostraron la capacidad de fermentar azúcares como: lactosa, glucosa, maltosa y sacarosa; además, la bacteria en forma de cocos presentó alta producción de ácido láctico tomando en cuenta la coagulación de leche.

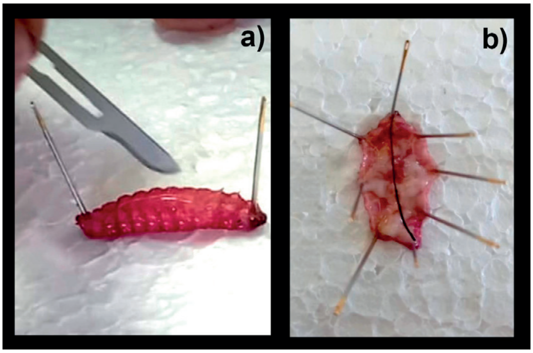


Figura 2. Disección de C. redtenbacheri. a) Disección, b) Observación interna.

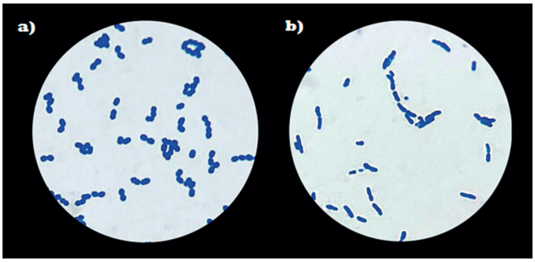


Figura 3. Observación microscópica a 100 x de microorganismos de C. redtenbacheri. a) Cocos, b) Bacilos

Conclusión

Los estudios microbiológicos y bioquímicos sugieren la identificación de 2 BAL aisladas de C. redtenbacheri, sus propiedades beneficiosas de estas bacterias posibilitan su uso como probióticas en animales y humanos; sin embargo, son necesarias más pruebas para considerar a un organismo probiótico, como: demostrar la adhesión a la mucosa intestinal y células epiteliales, resistencia a condiciones gástricas como alta acidez y tolerancia a sales biliares, capacidad de competencia con otros microorganismos para la colonización en el TGi, estabilización de la microbiota intestinal, actividad antimicrobiana frente a patógenos y que no sean dañinos para el consumidor.

Referencias

Ávila, R., Bethsua, M., Mendoza, M., Gómez, H., Hernández, D. (2017). Comadia redtenbacheri, individuo del altiplano hidalguense. *Editorial Ciencias Multidisciplinarias*. México, Pachuca p.p. 52-55.

Almeida, L., Moraes, L., Trigo, J., Omoto, C., Cônsoli, F. (2017). The gut microbiota of insecticide-resistant insects houses insecticidedegrading bacteria: A potential source for biotechnological exploitation. *PLOS ONE*. 12: e0174754.

Arakawa, K., Yoshida, S., Aikawa, H., Hano, C., Bolormaa, T., Burenjargal, S., Miyamoto, T. (2016). Production of a bacteriocin-like inhibitory substance by Leuconostoc mesenteroides subsp. dextranicum 213M0 isolated from Mongolian fermented mare milk, airag. *Anim. Sci*. J. Nihon Chikusan Gakkaiho, 87(3), 449–456

Audisio, M., Torres, M., Sabaté, D., Ibarguren, C., Apella, M. (2011). Properties of different lactic acid bacteria solated from *Apis mellifera* L. beegut. Microbiol. Res. 166:1–13

Basset, Y., Cizek, L., Cuénoud, P., Didham R., Guilhaumon, F., Missa, O., Novotny, V., Odegaard F., Roslin, T., Schmidl, J., Tishechkin, A., Winchester, N., Roubik, D., Aberlenc, H., Bail, J., Barrios, H., Bridle, J., Castaño, G., Corbara, B., Curletti, G., Da Rocha, W., De Bakker, D., Delabie, J., Dejean, A., Fagan, L., Floren, A., Kitching, R., Medianero, E., Miller, S., De Oliveira, E., Orivel, J., Pollet, M., Rapp, M., Ribeiro, S., Roisin, Y., Schmidt, J., Sorensen, L., Leponce, M (2012). *Arthropod diversity in a tropical forest. Science* (80). 338:1481–1484.

Berasategui, A., Shukla, S., Salem, H., Kaltenpoth, M. (2016). Potential applications of insect symbionts in biotechnology. *Appl. Microbiol. Biotechnol*. 100(4):1567-1577.

Castañeda, G. (2018). Probiotics: an update. *Revista Cubana de Pediatría*. 2018,90(2):286 - 298

Coenye, T., Vandamme, P. (2003). Extracting phylogenetic information from whole-genome sequencing projects: the lactic acid bacteria as a test case. *Microbiol SGM*. 149:3507–17.

Díaz, L., Ángel, J., Ángel, D. (2017). Probióticos en la avicultura: una revisión. *Rev Med Vet*. (35): 175-89

Esparza-Ibarra, EL., Violante-González J., Monks, S., Cadena, J., Araujo-Andrade, C., Rössel-Kipping, ED. (2015). The mezcal agaves of the Potosino and Zacatecano highlands. *Estud Biodivers*. 20: 227-245.

García-Mendoza, A. (1992). Con sabor a Maguey. Guía de la Colección Nacional de Agavaceas y Nolináceas del Jardín Botánico, Instituto de Biología – UNAM. Ed. *SIGSA*. (junio, 2019).

Gosá, L., Ramó, D. (2015). Probiotics in transition: *novel strategies. Cell Press*. 33(4):195-196.

Gurung, K., Wertheim, B. and Falcao, F. (2019). The microbiome of pest insects: it is not just bacteria, *Entomol. Exp. Appl*. 167:156–170.

Hernández, L., Rubén, A., Llanderal, C. Castillo, M. (2005). Identificación de instares larvales de *Comadia redtenbacheri. Agrociencia*. 39(5): 539-544.

Hill, C., Guarner, F., Reid, G., Gibson, G., Merenstein, D., Poot, B. (2014). Expert consensus document: The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol*. 11(8): 506-514.

Huezcas-Garrido, L., Alanís-García, E., Ariza-Ortega, JA., Zafra-Rojas, QY. (2022). Subproductos de interés nutricional y funcional de Agave salmiana. *Revista chilena de nutrición*. 49(2), 250-262. https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182022000200250

Mereghetti, V., Chouaia, B., Montagna, M. (2017). New insights into the microbiota of moth pests, *Int. J. Mol. Sci*. 18

Mikaelyan, A., Dietrich, C., Köhler, T., Poulsen, M., Sillam, D., Brune, A. (2015). Diet is the primary determinant of bacterial community structure in the guts of higher termites, *Mol. Ecol*. 24:5284–5295

Mohr, K., Tebbe, C. (2006). Diversity and phylotype consistency of bacteria in the guts of three bee species (Apoidea) at an oilseed rape field. *Environ Microbiol*. 8:258–72

Molina, A. (2019). Probiotics and their mechanism of action in animal feed. *Agronomia Mesoamericana*. 30(2):601-611

Montagna, M., Chouaia, B., Mazza, G., Prosdocimi, E., Crotti, E., Mereghetti, V., Vacchini, V., Giorgi, A., De Biase, A., Longo, S., Cervo, R., Lozzia, G., Alma, A., Bandi, C., and Daffonchio, D. (2015). Effects of the diet on the microbiota of the red palm weevil (Coleoptera: Dryophthoridae), *PLoS One*. 10:1–22

Moran, N., Ochman, H., Hammer, T. (2019). Evolutionary and ecological consequences of gut microbial communities, *Annu. Rev. Ecol. Evol. Syst*. 50:451–475.

Muñoz, M., Pérez, A., García, C., Moya, A., Latorre, A. (2021). Insects' potential: Understanding the functional role of their gut microbiome. *J Pharm Biomed Anal.* 5:194.

Narváez-Suárez, A. (2018). Maguey pulquero (Agave salmiana): opción para desarrollo rural. *Agro Productividad*, 9(10).

Nieto-Aquino, R., Vargas-Monter, J., Nieto-Aquino, JC., Rodríguez-Ortega, A., Jimenez Pérez, VM., Hernandez-Callejas, J., Ortiz-Balderas, M. (2016). El cultivo de maguey pulquero (Agave salmiana) en el valle del mezquital. México: *Universidad Politécnica de Francisco I. Madero*.

O'Bryan, C., Crandall, P., Ricke, S., Ndahetuye, J. (2014). Lactic acid bacteria (LAB) as antimicrobials in food products: Types and mechanisms of action. *Handbook of natural antimicrobials for food safety and quality*. (pp. 117–136).

Olivier, G. 2012. Los dioses ebrios del México antiguo: de la transgresión a la inmortalidad. *Arqueología Mexicana*. XIX (114):26-33.

Olofsson, T., Vásquez, A. (2008). Detection and identification of a novel lactic acid bacterial flora within the honey stomach of the honeybee *Apis mellifera*. Curr Microbiol. 57:356–63

Paniagua, V., Frago, E., Kaltenpoth, M., Hilker, M., Fatouros, N. (2018). Bacterial symbionts in Lepidoptera: Their diversity, transmission, and impact on the host. *Front in Microbiol* 9:556

Rajashekhar, M., Shahanaz, E., Vinay, K. (2017). Biochemical and molecular characterization of Bacillus spp. isolated from insects. J. Entomol. *Zool. Stud.*5 (5) 581-588

Royan, M. (2019). Mechanisms of Probiotic Action in the Honeybee. *Crit Rev Eukaryot Gene Expr*. 29(2):95-103

Sivakumar, G., Rangeshwaran, R., Yandigeri, M., Mohan, M., Venkatesan, T., Ballal, C., Ramanujam, B., Yalashetti, S., Kumari, S., Verghese, A. (2017). Characterization and role of gut bacterium Bacillus pumilus on nutrition and defense of leafhopper (Amrasca biguttula biguttula) of cotton. *Indian J Agric Sci*. 87:534-543

Tejeda, D., Isis, L., Celina, M., Santos, P., Héctor. M. (2017). Pupación, emergencia de adultos y oviposición de Comadia redtenbacheri (Lepidóptera: Cossidae) en vivero. *Agrociencia*, 51:4

UNAM. (2015). Extraído el 26 de junio del 2023 de: https://www.vinculacion.unam.mx/noticiero/noticia_23.htmL

Vallejo, M., Sosa, F., Parada, R., Aguirre, L., Marguet, E. (2018). Aislamiento de una cepa de Enterococcus mundtii bacteriocinogénico proveniente de Hemiodema spectabilis (pepino de mar). *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 29(4), 1481-1492. https://dx.doi.org/10.15381/rivep.v29i4.15201

Vásquez, A., Forsgren, E., Fries, I., Paxton, R., Flaberg, E. (2012). Correction: Symbionts as major modulators of insect health: lactic acid bacteria and honeybees. *PLoS One*.7:10–371

Wenhong, Li., Jie, Z., Yucheng, Z., Fengliang, L. (2021). "Probiotic Characterization of Enterococcus mundtii Isolated from Larval Gut of the Diamondback Moth, Plutella xylostella," *Journal of the Kansas Entomological Society*, 93(3), 196-210

Yeruva, T., Vankadara, S., Ramasamy, S., Lingaiah, K. (2020). Identification of Potential Probiotics in the Midgut of Mulberry Silkworm, Bombyx mori

Through Metagenomic Approach. *Probiotics Antimicrob Proteins*. 12(2):635-640. doi: 10.1007/s12602-019-09580-3. PMID: 31401774.

Yi, L., Dang, Y., Wu, J., Zhang, L., Liu, X., Liu, B., Zhou, Y., Lu, X. (2016). Purification and characterization of a novel bacteriocin produced by *Lactobacillus crustorum MN047 isolated from koumiss from Xinjiang, China. Journal of Dairy Science*, 99(9), 7002–7015

Yun, J., Roh, S., Whon, T., Jung, M., Kim, M., Park, D., Yoon, C., Do Nam, Y., Kim, Y. Choi, J., Kim, J., Shin, N., Kim, S., Lee, W., Bae, J. (2014). Insect gut bacterial diversity determined by environmental habitat, diet, developmental stage, and phylogeny of host, *Appl. Environ. Microbiol*. 80:5254–5264.

METZAL, UNA DE LAS BONDADES DEL MAGUEY PULQUERO

Carmen Julia Figueredo Urbina[1], Roberto Buccio[2], Oscar Arce Cervantes[3], Martha María Jiménez[4], Rogelio Moreno Montiel[5]

Los agaves son plantas maravillosas, nos han proveído a los humanos con gran variedad de recursos útiles, donde uno de los más importante han sido los alimenticios. A través del registro arqueo botánico se ha evidenciado el consumo del agave desde hace cerca de 7, 000 años y este uso sigue vigente, en cada fase del ciclo de vida, los agaves nos brindan diversos recursos, los mas conocidos son la penca para barbacoa, los mixiotes, aguamiel, pulque y las flores o gualumbos, además de una diversidad de animales, como los insectos comestibles. Otros recursos son poco conocidos, como es el caso del Metzal, con el cual hemos iniciado una investigación para conocer su contenido nutricional e innovar acerca de su uso.

1. ¿Qué es el Metzal?

Cuando el maguey alcanza su madurez, es decir que está próximo a que inicie su reproducción sexual, con la salida o emergencia del quiote o escapo floral, se inicia también una serie de labores por parte del tlachiquero, del capador o productor, estas labores terminan con la formación del cajete de donde diariamente, dos a tres veces al día se podrá obtener el *metzal*. El *metzal* también conocido como *Mesal*, *Mechal*, *Mexal*, *Empalme* o como se conoce en el valle del Mezquital *Xi´mfi* (chinfi). Es una palabra que tiene su origen en el Náhuatl, proviene de *Metzalli*, *metl* que es maguey y *tzalli* es raspadura, entonces es la raspadura de maguey. Actualmente el *metzal* en muchos lugares es considerado un desperdicio, pues no se aprovecha, se tira, ahí se deja. Pero el *metzal* en otros lugares se emplea como alimento de animales domésticos como burros, en particular los burros del tlachiquero, para los borregos, cerdos, entre otros. Ahora bien, antiguamente el *metzal* fue parte de la dieta de algunos pueblos originarios de México. De hecho, en el libro de Sahagún la Historia General de las cosas de la Nueva España, encontramos fragmentos en donde menciona el uso alimenticio por humanos y dice así:

> *"su comida es el maíz u las raeduras del maguey y miel"*

en otra parte del libro escribe:

> *"...el mal tratante dáñala mezclándola con cosas que la hace espesa como son metzalli, que son raspaduras del meollo del maguey"*

A través de la tradición oral se conoce que el *metzal* se incorporaba al nixtamal con el propósito de hacer rendir la masa, también se tiene conocimiento de que se incorporaba a la masa para hacer tortillas, tostadas y tamales. También hemos documentado que se empleaba en el Valle del Mezquital para hacer un tipo de sopa y algunos guisos, pero se ha perdido esta costumbre.

---

[1] Investigadora por México CONACYT, Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

[2] Chef ejecutivo y Director general de Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano. Tulancingo de Bravo, Hidalgo.

[3] Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

[4] Rancho La Gaspareña, Singuilucan Hidalgo.

[5] Rancho La Gaspareña, Singuilucan Hidalgo.

Actualmente, podemos hacer una búsqueda en internet y vamos a encontrar información y algunas recetas de cocina mexicana que incorporan al *metzal* como ingrediente, pero su conocimiento sigue siendo escaso.

Definitivamente, el *metzal* no es del todo un desperdicio, es una pulpa o tejido vegetal que proviene del cajete que se hace en el tallo, cormo central o mezontete de los magueyes o los agaves pulqueros y que es empleado como forraje o ingrediente en la cocina mexicana tradicional.

"Es una bondad del árbol de las maravillas"

2. ¿Cómo se obtiene el *Metzal*?

Deben de transcurrir entre 12 o 15 años, incluso a veces puede ser más tiempo para que un maguey alcance su madurez, ya depender del tipo de agave. Una vez listo, se toma la decisión que se debe usar ese maguey para extraer aguamiel. El capador o tlachiquero se dedica al capado y picado del maguey pulquero, y posteriormente se obtiene el *metzal*, dos o tres veces al día, dependiendo de la región. Se extrae la savia u aguamiel del cajete y se procede a raspar con un raspador o cuchara y justo esa pulpa se colecta. Un maguey puede producir entre 70 a 250 gramos de *metzal*, en promedio unos 174 gramos, y esta cantidad va a depender del tamaño del maguey y del cajete y también de aspectos del manejo directo del tlachiquero, como puede ser la fuerza que aplica con el raspador en la superficie del cajete.

3. ¿Qué contiene el Metzal?

Las personas que hemos interactuado de cerca con los magueyes, en algún momento hemos llegado a picarnos, pues tiene *púas* (la espina terminal) y *mechichihuales* (dientes laterales), ambos son la defensa mecánica de los magueyes, para así evitar herbívora, no faltará un borrego o burro que se le antoje una suculenta penca de maguey. Pero si en nuestra interacción con los magueyes también llegamos a tener contacto con los jugos de la planta, empezamos a experimentar lo que se conoce como roña, *carame*, *güixe*, *engüixamiento*. Entonces, así como la planta produce sus defensas mecánicas, también produce defensas químicas que son justamente las que dan esa comezón, que se convierte en dermatitis de contacto.

En los magueyes contienen en sus tejidos ácido oxálico, cristales de oxalato de calcio conocidos como rafidios, y que son como agujas muy pequeñas que no podemos ver a simple vista. También son responsables de la dermatitis compuestos conocidos como saponinas, que tienen efectos hemolíticos en las células. Estos compuestos nos producen comezón y ronchas en la piel y también están presentes en el *metzal*.

4. Entonces, ¿Si el *Metzal* tiene este tipo de compuesto como es que nos lo podemos comer?

El *metzal* crudo no es adecuado para el consumo humano, luego de su colecta debe lavarse, para ello es prudente que siempre lo hagamos con protección. Así ya se puede agregar al nixtamal. Si se va a usar como ingrediente en otras preparaciones es importante cocinarlo con sal, bicarbonato, tequesquite o cal. Con la cocción se disminuye el *güixe* o comezón, además se ablanda el *metzal* y queda con mejor textura para ser incorporado en diferentes preparaciones sin correr riesgo de que *engüixe*.

5. ¿Nutricionalmente, que nos aporta el *Metzal*?

Hasta este momento, no existe publicación formal que nos indique qué contiene el *metzal*, es por ello que nos dimos a la tarea de realizar este estudio. Tomamos muestras de tres lugares diferentes, Tepa el Chico en Zempoala, Jardín de Mayahuel en La Raya de Singuilucan y Rancho La Gaspareña en Singuilucan, en el estado de Hidalgo. Fuimos a recolectar el *metzal* de las raspas de la tarde, durante nuestra visita estaban en producción la especie *Agave salmiana* de las variedades Manso, Chalqueño y Tempranillo y *Agave mapisaga* variedad Carricillo. Después de varios procedimientos hoy podemos saber que nos proporciona 100 gramos de metzal.

Algunos alimentos cuentan con declaraciones nutrimentales o tablas nutricionales que nos permite conocer cuántas calorías aporta a la dieta, es decir cuánta energía nos aporta para realizar las funciones vitales. Y para fines ilustrativos la realizamos esta tabla para el *metzal* crudo y lo vamos a comparar con el brócoli, un vegetal con características nutricionales importante, y un bistec de res, ya habrán escuchado eso de que al pulque le falta un grado para ser carne, por eso escogimos estos dos alimentos. Entonces, el *metzal* tiene más carbohidratos que 100 gramos de brócoli y que un bistec de 100 gramos de carne de res, tiene menos grasa que un bistec, contiene más proteína que un brócoli. El metzal puede llegar a aportar unas 300 kcal, recordemos que esto es del alimento crudo, al cocinarlo lo que hemos visto es que disminuyen los carbohidratos, pero aumenta la fibra cruda que no aporta kilocaloría, pero es un ingrediente importante en la dieta, es saludable.

Las variedades que estudiamos pueden contener de 8 hasta 20 gramos de fibra cruda. Para fines comparativos los frijoles negros contienen 15.5 gramos por cada 100 gramos y la Chía contiene 34 gramos por cada 100 gramos. Lo recomendado es ingerir diariamente entre 20 a 30 gramos de fibra. Consumir estas cantidades diarias sugeridas de fibra puede prevenir múltiples enfermedades como cáncer de colon, también ayuda a controlar el estreñimiento, los niveles de colesterol, los niveles de azúcar en la sangre, ayuda a lograr un peso saludable. Incorporar el metzal es nuestra dieta nos beneficia, y aprovechamos un ingrediente de bajo costo, pero con propiedades nutricionales importantes.

El metzal es una bondad del árbol de las maravillas, ¡comamos salud, comamos metzal!

Literatura consultada

Bravo Vargas, Gerardo. (2014). Vocabulario náhuatl del maguey y el pulque. México: Asociación de amigos del museo del maguey.

Bucio Peña Roberto, Carmen Julia Figueredo Urbina, Martha María Jiménez, Rogelio Moreno Montiel. 2023. Los usos y costumbres de la planta de las mil maravillas: Los Magueyes. Memorias del Octavo Congreso Nacional del Maguey y el Pulque.

Buenrostro Marco. (2020). IV Historia de la cocina Hidalguense. Pp 85-97. Hidalgo a través de su cocina. Coordinadores María Isabel Saldaña Villareal, Rául Guerrero Bustamante. D. R. Agencia Promotora de Publicaciones S. A. de C. V. 325 pp

Callen EO. 1967. Analysis of the Tehuacan coprolites. In: Byers D, editor. The Prehistory of the Tehuacan Valley. Volume 1: Environment and Subsistence. Austin: University of Texas Press.

Sahagún Bernardino. 1999. Historia general de las cosas de Nueva España. 41a Edición Editorial Purrúa, México. ISBN: 968-432-265-8.

Financiamiento

Esta investigación es parte del Proyecto Investigadoras e Investigadores por México CONAHCYT CIR/0010/2022, con financiamiento parcial del proyecto CONAHCYT 317510.

Agradecimiento

Agradecemos a los manejadores de magueyes y las familias que nos abrieron las puertas de sus hogares para la realización de esta investigación.

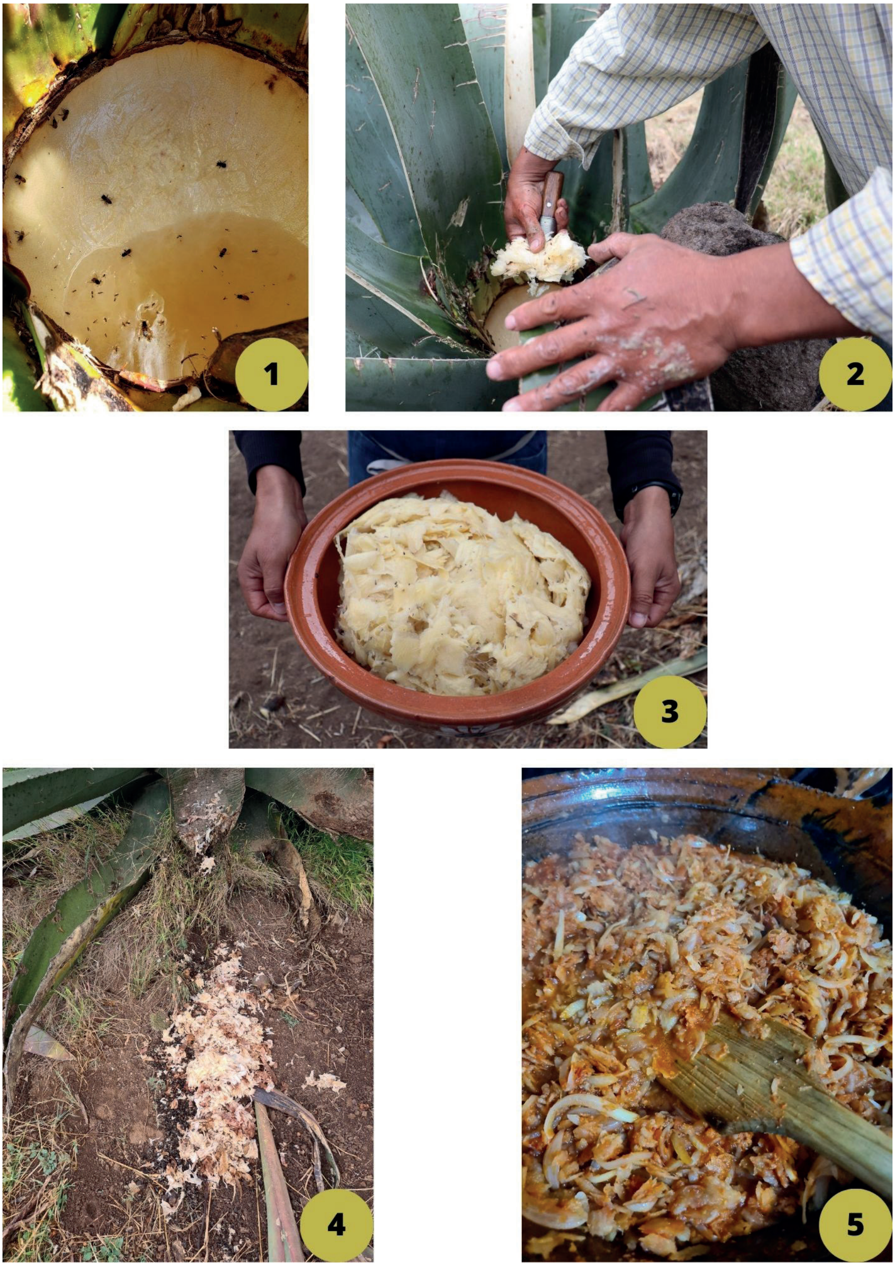


Figura 1. 1) Cajete del maguey pulquero de donde se obtendrán el aguamiel y el *metzal*. 2) Raspadura del cajete del maguey con la cuchara o raspador. 3) Recolecta del *metzal* para utilizarlo como aliento para humanos. 4) *Metzal* dejado en el lugar, considerado un desperdicio. 5) Tinga preparada sustituyendo la proteína animal por el *metzal*. (Fotos CJ Figueredo)

PULQUERÍA “EL DANZÓN DE LAS TORRES”. PROYECTO ARQUITECTÓNICO EN IZTAPALAPA

Paul Aarón Jiménez Báez[1]

Introducción

Iztapalapa, una de las 16 alcaldías de la Ciudad de México, posee varios pueblos originarios. Destaca el pueblo de Santa Cruz Meyehualco, que es probablemente el lugar con más tradición pulquera no sólo de Iztapalapa, sino de toda la ciudad. Aquí, en el año de 2022 comenzó la construcción de una pulquería que destaca por su tamaño y detalles, así como de un museo acerca de la historia del pueblo. Esta obra se realiza justo donde se encontraba una de sus pulquerías más emblemáticas: “El Jarabe Mexicano”, hoy, “El Danzón de Las Torres”.

Hablar de lo anterior, es remitirnos a la historia de la familia González Cerezo, quiénes al día de hoy son una de las más importantes en cuanto al trabajo en pulquerías, con varias generaciones ya en el giro y responsables de esta construcción. Este trabajo además, mostrará los detalles del proyecto arquitectónico, el proceso de edificación y los avances de la obra que al día de hoy, presenta un avance cercano al 100%, que ya se encuentra dando servicio, y que promete ser, uno de los espacios pulqueros más destacados del país.

Generalidades de Iztapalapa y el consumo de pulque

Para comprender el presente pulquero de Iztapalapa, es importante recordar algunas características generales sobre su historia. Iztapalapa fue un importante remanente de las orillas del lago de Texcoco, teniendo así, una serie de zonas de producción agrícola conocidas como chinampas, que se destacan por el uso de los espacios lacustres para montar porciones de tierra de cultivo a manera de islotes. Después de la desecación del lago y los ríos, los terrenos erosionados dieron paso a un fuerte proceso de migración durante el s. XX, generando muchos asentamientos irregulares y colonias de carácter popular. Iztapalapa fue la demarcación que más migración recibió en esa época: “En el periodo de 1950 a 1970, Iztapalapa creció seis veces, pasando de 76 mil a más de 500 mil habitantes; en el mismo periodo, la Ciudad de México sólo creció un poco más del doble”. (Alcaldía Iztapalapa, s. f., p.6).

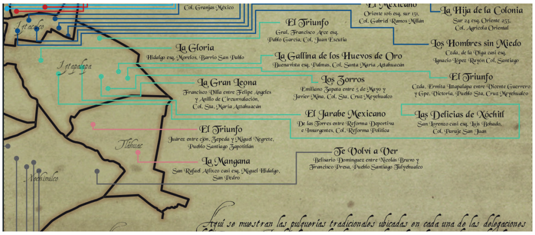
El fenómeno migratorio se ha ralentizado a partir del comienzo de 1990, fundamentalmente motivado por el decreto para proteger la Sierra de Santa Catarina en 1991, que era la zona con más afectación ocasionada por el caótico crecimiento de la mancha urbana. Es de destacar, que al día de hoy, hay una importante campaña de reforestación magueyera en esa zona, promovida principalmente por el equipo de la pulquería “Tres Magueyes”.

Sin embargo, las tradiciones de sus 17 pueblos originarios (siendo Meyehualco uno de ellos) fundados en la época prehispánica y otros en la época virreinal (Ramírez, s.f.), se han mantenido diversos símbolos de identidad, destacando los carnavales, sus fiestas patronales y por supuesto, el consumo de pulque.

---

[1] Estudiante de Pedagogía y miembro del colectivo El Tinacal. Ha trabajado en pulquerías y presentado ponencias sobre la cultura del pulque en diversos foros académicos y culturales. Es parte del Consejo Consultivo del Plan de Salvaguarda para la declaratoria de patrimonio biocultural del maguey, pulque y pulquerías en la CDMX. Y jurado en concursos nacionales de pulque.

Ubicada al oriente de la ciudad, es la alcaldía más poblada de la capital del país (y la segunda demarcación a nivel nacional)[2], por eso no es de extrañar que sea la que más oferta de consumo de pulque tenga. Para 2012 *Colectivo El Tinacal*, registró 10 pulquerías *tradicionales*[3] en la alcaldía, de las 72 documentadas en toda la ciudad, pero es necesario resaltar, que además de dichos espacios, hay una cantidad indeterminada de toreos, puestos de tianguis y otros lugares de consumo de pulque.


Col. Granjas México
Iztacalco
El Mexicano
Oriente 106 esq. sur 131, Col. Gabriel Ramos Millán
La Hija de la Colonia
Sur 24 esq. Oriente 255, Col. Agrícola Oriental
El Triunfo
Gral. Francisco Arce esq. Pablo García, Col. Juan Escutia
Los Hombres sin Miedo
Czda. de la Viga casi esq. Ignacio López Rayón Col. Santiago
La Gloria
Hidalgo esq. Morelos, Barrio San Pablo
La Gallina de los Huevos de Oro
Buenavista esq. Palmas, Col. Santa María Aztahuacán
Iztapalapa
El Triunfo
Czda. Ermita Iztapalapa entre Vicente Guerrero y Gpe. Victoria, Pueblo Sta. Cruz Meyehualco
La Gran Leona
Francisco Villa entre Felipe Ángeles y Anillo de Circunvalación, Col. Sta. María Aztahuacán
Los Zorros
Emiliano Zapata entre 5 de Mayo y Javier Mina, Col. Sta. Cruz Meyehualco
El Jarabe Mexicano
De las Torres entre Reforma Deportiva e Insurgentes, Col. Reforma Política
Las Delicias de Xóchitl
San Lorenzo casi esq. Luis Bohado, Col. Paraje San Juan
El Triunfo
Juárez entre cjón. Zepeda y Miguel Negrete, Pueblo Santiago Zapotitlán
Tláhuac
Te Volví a Ver
Belisario Domínguez entre Nicolás Bravo y Francisco Presa, Pueblo Santiago Tulyehualco
La Mangana
San Rafael Atlixco casi esq. Miguel Hidalgo, San Pedro
Xochimilco
Aquí se muestran las pulquerías tradicionales ubicadas en cada una de las delegaciones

Pulquerías en Iztapalapa. Mapa colectivo El Tinacal, 2012.

Iztapalapa presenta un alto índice de marginación, y dicho factor desde mi perspectiva, explica también el hecho de que sea una localidad con un alto número de espacios de consumo de pulque. Recordemos la función social que cumplen las pulquerías al acoger a sectores marginados, tales como personas de la tercera edad y personas con bajo poder adquisitivo: "más que considerarse como centros de vicio, cumplen con un fin social, a su manera, al dotar de alimentos, diversión y consuelo a las personas olvidadas del sistema, algo que el Estado no se ha ocupado de hacer" (Colectivo El Tinacal, 2012, p. 39).

Es importante señalar, que de las pulquerías y expendios de pulque ubicados en Iztapalapa, la mayoría se encuentran en sus pueblos originarios. En las fiestas patronales y sobre todo en los carnavales, el consumo de pulque tiene un lugar destacado. En el carnaval, que año con año es esperado y preparado por sus habitantes, la identidad de los pueblos tiene uno de sus máximos espacios de ejercicio y manifestación: "ni siquiera el cúmulo de vertiginosos cambios ha conseguido extinguir la identidad de los habitantes de los pueblos lacustres de Iztapalapa, que año tras año se expresa a través de sus fiestas patronales pero también de sus carnavales" (Colectivo Tlacuache Urbano, 2019, p. 15).

STA CRUZ
MEYEHUALCO

Maguey en el arco del pueblo Santa Cruz Meyehualco. Día de carnaval. (Las fotos son de autoría propia a menos de que se refiera otro origen).

En el carnaval, estrechamente relacionado con los ciclos agrícolas y la fertilidad, en Iztapalapa, sus charros, chichinas (disfraces)[4], reinas y costaludos, encuentran un espacio de relajamiento, fiesta y manifestación cultural propia que ha trascendido los límites de la demarcación. Siendo el de Santa Cruz Meyehualco, uno de los más grandes e importantes de la Ciudad de México. A pesar de que en los últimos años, se han promovido campañas desde las esferas gubernamentales, para prohibir la venta y el consumo de bebidas alcohólicas en los carnavales, asumiendo que dicho factor es el principal detonador de los hechos violentos, el pulque al ser una bebida tradicional, se ha mantenido vigente en las fiestas de los pueblos, pero sobre todo, en los carnavales:

---

[2] Iztapalapa cuenta al día de hoy, con 1,835,000 habitantes. Más población que Kosovo, y Trinidad y Tobago.

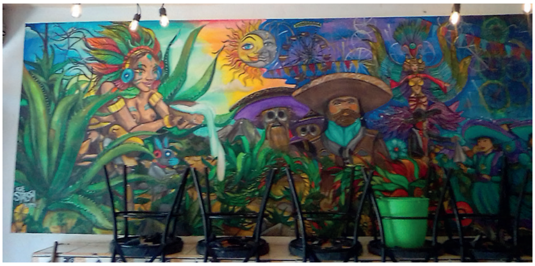
[3] Llamamos pulquería tradicional al espacio antiguo destinado a la venta de pulque y que cuenta con elementos precisos tales como: altar a la Virgen de Guadalupe, departamento para mujeres, canaleta, rocola, molcajete, botana y licencia (Colectivo El Tinacal, 2012, p. 34).

[4] Los primeros disfraces en los carnavales del oriente de la ciudad, eran elaborados con elementos propios de la zona, como implementos vegetales, nopales, pencas de maguey y costales (Colectivo Tlacuache Urbano, 2019, p. 54).

> Desde hace unos años, se han puesto en marcha algunas campañas preventivas para reducir las detonaciones de arma de fuego y de manera más reciente evitar la venta de bebidas alcohólicas, asumiendo que el consumo desmedido de éstas, es el principal detonante de grescas y riñas (Colectivo Tlacuache Urbano, 2019, p. 74).

Sin pulque no hay carnaval. En palabras del cronista de Santa Cruz, José Antonio Rivera:

> El pulque ha sido parte importante de la cultura de los pueblos originarios, hace muchos años cuando aún había campo en los pueblos, el campesino se iba a trabajar y las señoras, su esposa, iba con las canasta de comida y llevaba su jarra de pulque, llevaba su botella de pulque. Ese pulque le daba energía para trabajar, ahora ya en esta época por supuesto que el pulque sigue siendo parte importante de nuestra cultura. Inclusive, digamos como finales del siglo pasado y a principios de este, el pulque vuelve a tomar un segundo aire, y ahora vemos a muchos jóvenes en las pulquerías, con nuevos tipos de curados, con otro tipo de pulque, más dulce que les gusta a los jóvenes. Pero sigue el arraigo del pulque en los pueblos, y claro en los carnavales el pulque está presente, llevan su jarrita de pulque para brincarle duro al carnaval (Colectivo Tlacuache Urbano, 2019b).



Mural con motivos magueyeros y carnavaleros.
Pulquería "El Nuevo Triunfo".

Todo el mosaico de espacios pulqueros han transitado por Iztapalapa. Desde la pulquería tradicional, hasta las neopulquerías, pasando incluso por un establo que vendió pulque hasta hace poco tiempo en el pueblo de Santa Martha Acatitla.

Detalle de maguey en el arco del pueblo Santa Martha Acatitla.

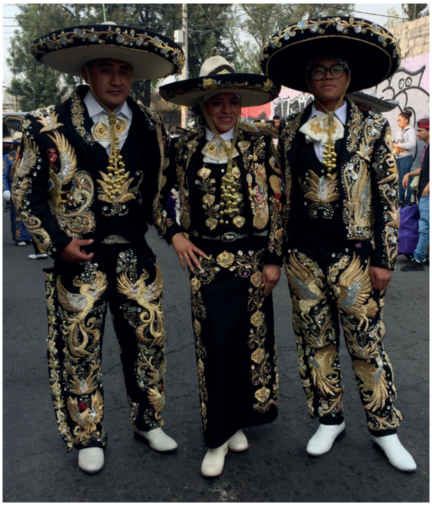
Los esfuerzos por ofrecer una propuesta cultural, también han tenido cabida en la alcaldía. Destaca el espacio que se encontraba en la colonia Buenavista, enclavado en las faldas de los cerros del Tetecón, Xaltepec y Mazatepec, llamado "La Cima". Esta área en los siglos pasados, formaba parte de la Hacienda de San Nicolás Tolentino, abandonada a principios del s. xx durante las luchas zapatistas que se dieron en la zona (Rivera, 2012, p. 19). En una de las zonas con mayor marginación, geografía sinuosa y altos índices de inseguridad. A pesar de su breve existencia, "La Cima" destacó por su impulso cultural en un espacio pulquero. Aún se recuerda el *Fest Cultural Pulkero. Verano 2012*, donde hubo poesía, música en vivo, conferencias, lectura en voz alta y por supuesto, la tradicional botana pulquera y variedad de curados. En este evento, se contó con la presencia de destacadas personalidades de Iztapalapa: Beatriz Ramírez, cronista y responsable del Archivo Histórico de Iztapalapa; el señor Calixto Rosas, cronista del pueblo originario de Santa Martha Acatitla; Óscar Gónzalez, propietario de la pulquería "El Danzón"; personal del Museo de las Culturas: Pasión por Iztapalapa; y el elenco artístico.

En Iztapalapa contamos también con nuestro expendio pulquero por excelencia cercano a una institución de educación superior. A unas cuadras de la entrada principal de la Universidad Autónoma Metropolitana–Iztapalapa, se encuentra "Las Bugambilias", que desde 1972 ofrece servicio en un amplio espacio en el patio de un predio, en el que encontramos oferta de antojitos, a la vieja usanza de las "enchiladeras" de las pulquerías del s. XIX y XX, una variedad de curados y por supuesto, pulque natural. También tenemos nuestra pulquería centenaria, en la esquina que forman las calles de Hidalgo y Morelos en el centro de Iztapalapa: "La Gloria". En suma, el universo pulquero en Iztapalapa es muy diverso y con amplia historia.

Santa Cruz Meyehualco

El origen de Santa Cruz se remonta a la época prehispánica, la tradición indica que el pueblo tiene su fundación en 1496. La cuestión del maguey y el pulque, están ampliamente difundidas y presentes aquí. En el nombre lleva la virtud: *Meyehualco*, palabra náhuatl construida a partir de *metl* (maguey), *yohualli* (lo que rodea), co (locativo), pudiéndose interpretar como **"lugar rodeado de magueyes"**:

> La toponimia no escapa a las advocaciones carnavaleras y no resulta sorprendente encontrar referencias al maguey en Meyehualco, que pueden distinguirse en algunos bordados de los carnavaleros del pueblo que mantiene fuertes convenciones agrícolas en su devoción patronal al Señor de la Santa Cruz conocido como el tlachiquerito (Colectivo Tlacuache Urbano, 2019, p. 77).



Detalle de maguey bordados en trajes de charros en el carnaval de Meyehualco.

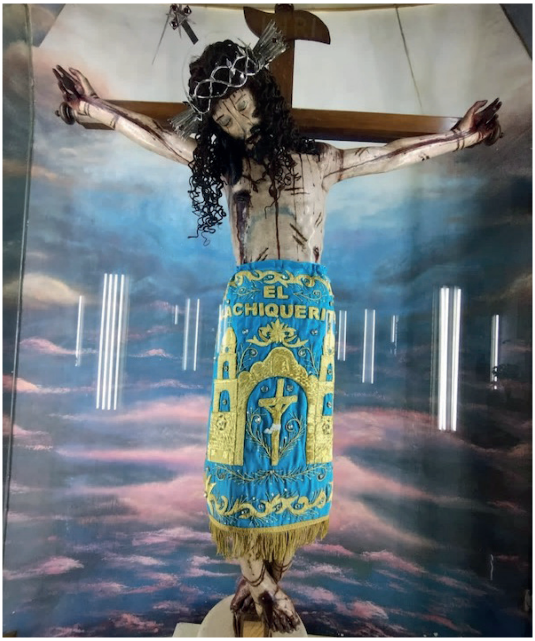


Imagen patronal del pueblo de Meyehualco. Se observa el bordado en la prenda con la leyenda "El Tlachiquerito". Foto: Óscar González.

Muros, pulquerías, tapetes de aserrín, la decoración en el arco del pueblo, los bordados en los trajes de los charros en el carnaval, las puertas de la iglesia, el nombre del patrón del pueblo, incluso lo institucional hace uso del símbolo del maguey; parece que no hay elemento distintivo que escape a la representación gráfica y simbólica del maguey.

SE VEND
MAIZ AN
POZOLER
PRECOCIDO

Conejo y maguey en muro de Meyehualco.

Detalle de maguey en la puerta de la parroquia de Meyehualco.

UTOPÍA MEYEHUALCO
Un sueño hecho realidad

Detalle de maguey en logo de la "Utopía Meyehualco" (Deportivo Santa Cruz). Foto: https://cultura.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/TI047-21

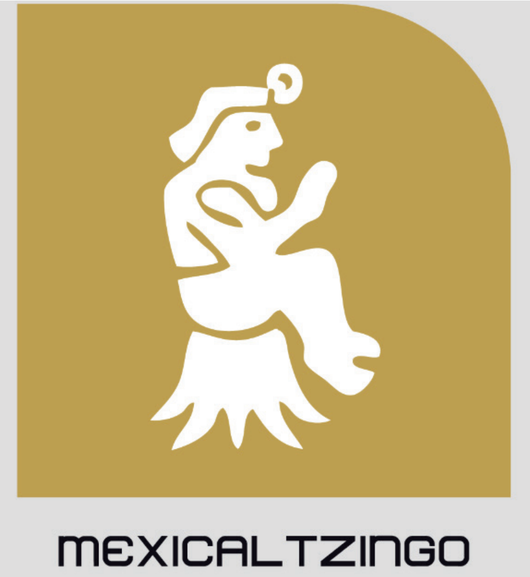
En cuanto a las fuentes históricas sobre el origen del pueblo, dos son los documentos de relevancia de Santa Cruz Meyehualco:

* *Fundación de la Capellanía de don Alonso Axayacatzin (1618).*
* *Escritura Compra - Venta del Rancho de Santa Cruz, 1852 - 1854.*

Cabe señalar, que se habla de un documento pictográfico perdido, conocido entre la comunidad como "la mapa". En él, se daba constancia de la fundación del pueblo y sus límites geográficos (Casa del Pueblo, 2008, p. 16).

Lo que fue la casa de consejo o *tecpancalli* desde la fundación de la comunidad, es lo que hoy se conoce como la Casa del Pueblo, un pequeño predio de 700 m² gestionado por los habitantes del pueblo. Este inmueble, durante el s. XIX, albergó el Juzgado Auxiliar, con todo y su propia cárcel, que operó hasta 1940. (Casa del Pueblo, 2008, p. 8 y 9).

El territorio que hoy conocemos como Santa Cruz Meyehualco, en épocas prehispánicas, formaba parte del *Altepetl* (señorío, villa, pueblo) de Iztapalapan (en al agua, o río de las lajas). En ese entonces, Iztapalapa se conformaba hasta por 15 cabeceras o barrios, incluido Santa Cruz, que en los documentos aparece referido como Santa Cruz Aulhuasco o Alhuasco (Casa del Pueblo, 2008, p. 11 y 12). Después de la conquista, pasó a formar parte como todos los demás pueblos y barrios, de la República de Indios o Pueblos de Indios de Iztapalapa (Casa del Pueblo, 2008, p. 12). Todo bajo la administración de un español nombrado Corregidor y Justicia Mayor, que se alojaba en Mexicaltzingo, esa es la razón de que gran parte de los documentos históricos sobre el pueblo, se encuentren en el archivo de la jurisdicción de Mexicaltzingo.



Logo de la estación del metro Mexicaltzingo. Foto: https://metro.cdmx.gob.mx/la-red/linea-12-2/mexicaltzingo

Para resumir la cronología de los sucesos que dieron forma a Santa Cruz: don Alonso Axayacatzin, hijo primogénito de Cuitláhuac, *tlatoani* de Iztapalapan, quien a la muerte de Moctezuma en 1520, pasa a ser el penúltimo *Hueytlatoani* (gran gobernante) de Tenochtitlan. En 1583, Alonso Axayacatzin, funda una capellanía[5] en la iglesia parroquial de Iztapalapan, nombrando capellán a su amigo el Dr. Francisco de Loya, quien recibiría como pago, las rentas de las tierras que don Alonso tenía en la península de Iztapalapan, es decir, el llamado Rancho de Ixtapalapan, también llamado Rancho de Tenorio, Rancho del Cacicazgo o Rancho de Santa Cruz. Para 1618, el nieto de Alonso Axayacatzin, el bachiller y cura beneficiado Francisco Alvarado Pimentel, solicita la capellanía de su abuelo.

Sin embargo, en 1581 Alonso Axayacatizn, realizó su testamento en el que nombra al primer capellán. En el siguiente fragmento de dicho documento, se da cuenta del nombre original de Santa Cruz, así como de los principales cultivos en ese entonces:

> Para la cual dicha memoria y capellanía yo anexo y doy, desde luego que yo falleciere, porque desde luego se han de comenzar a decir las dichas misas, unas tierras mías que son en este dicho pueblo de Iztapalapa en el barrio de Santa Cruz Aulhuasco en linde con tierras mías que tienen indios por mis terrenos, indios que me dan renta de ellas, las cuales dichas tierras que tengo nombradas todas ellas, como son y por la medida que tienen, tengo arrendas a Francisco Redondo, español, el cual me paga por ellas sesenta pesos de oro común de renta cada un año de la siembra el dicho Redondo de trigo y maíz, cebada y frijoles (Casa del Pueblo, 2008, p. 32).

En 1637 el Bachiller Matías de Godoy Águila, solicita de manera exitosa las rentas legadas por el fundador de la capellanía, de las tierras que eran propiedad de A. Axayacatzin.

Para principios del s. XVIII, la situación de los barrios vecinos y de Santa Cruz no era positiva:

> Por efecto de la explotación, las epidemias, el hambre y la tristeza, la población de aquel Santa Cruz mermó hasta un punto que en 1712 el jesuita administrador de la Hacienda de San Nicolás pedía al Virrey que se le aceptara como postor a las tierras que habían quedado desocupadas en los pueblos de San Miguel, San Juan, San Felipe y Santa Cruz (Casa del Pueblo, 2008, p. 13).

Llama la atención la importancia que tenía para las autoridades de la época, el pueblo de Santa Cruz, ya que, en el llamado códice de Iztapalapa, documento de factura indígena, presentado a la Real Audiencia en las primeras décadas del s. XVIII, las comunidades del Altepetl de Iztapalapan, fueron representadas con la imagen de una capilla, salvo Santa Cruz, que fue representado con un *tecpancalli* o edificio de gobierno (Casa del Pueblo, 2008, p. 13).

En lo que respecta al segundo documento de relevancia, "Escritura Compra-Venta del Rancho de Santa Cruz, 1852-1854", en resumen: después de la muerte de la última cacica de Iztapalapan, Guadalupe Álvarez, los deudos ponen en venta el Rancho del Cacicazgo. Ante la situación, los nietos de los abuelos que trabajaron las tierras en el s. XVI en beneficio de los caciques y españoles, se organizan reuniendo dinero para comprar dicho terreno.

No es que no existan fuentes y documentos sobre la historia acontecida entre 1618 y 1852 en Santa Cruz, sino que, hace falta un amplio estudio que dé cuenta y organice dicho devenir histórico (Casa del Pueblo, 2008, p. 50). Cabe señalar que el original de la escritura de compra-venta del Rancho de Santa Cruz, se encuentra resguardado en el Archivo General de Notarías:

> En esencia se trata del mismo predio que fue asignado por don Alonso Axayacatzin como dote de la capellanía perpetua que fundó en la iglesia de San Lucas, más el agregado de una salitera que el pueblo de Iztapalapa cambió por terrenos de cultivo cercanos a éste último poblado (Casa del Pueblo, 2008, p. 51).

En este documento ya aparece referida la palabra Meyehualco.

Fue hasta mediados del s. XIX, en que los habitantes del pueblo, compran las tierras del viejo cacicazgo de Iztapalapan. Hoy, las tierras de lo que fuera el Rancho de Santa Cruz o Tenorio, albergan varias colonias populares (Casa del Pueblo, 2008, p. 15). Y hasta el día de hoy, fiesta, carnaval y pulque, son elementos fundamentales en la constitución de la identidad de este pueblo.

---

[5] La capellanía es una figura administrativa religiosa, que consiste en nombrar a un sacerdote para que realice misas y otros actos religiosos. Dicho nombramiento lo hace un jefe de familia, con el fin de obtener indulgencias para él y su familia.

Familia González Cerezo

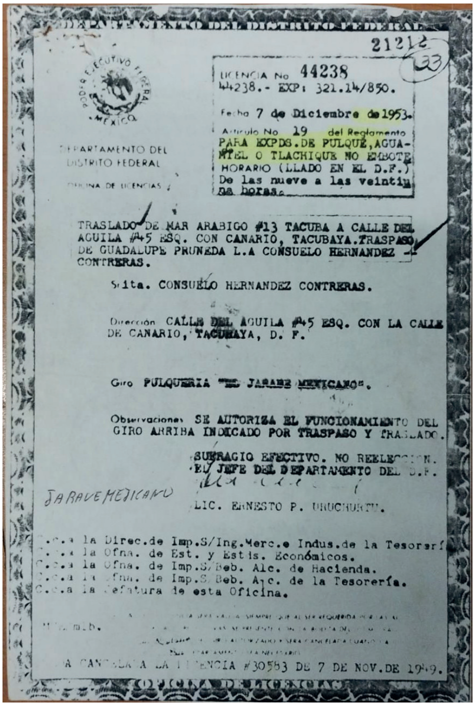
Cuatro son ya las generaciones de esta familia meyehualca, que se han dedicado al trabajo y al espacio pulquero. La primera pulquería se llamó "El Atorón", y fue fundada en 1943, su propietario, el señor Antonio González Báez: "Fundó otras pulquerías como 'El Cantón de los Zorrillos', que funcionó hasta 1985, o 'La Gran Leona', que surgió en 1962 […] Cuando Antonio fallece en 1970, su hijo Fructoso González Arteaga heredó 'La Gran Leona' y además fundó otras pulquerías como 'El Triunfo' y 'El Jarabe Mexicano' (Ramírez, 2012, p. 17). Otras pulquerías que tuvo el señor Fructoso González son las siguientes: "La Tempestad", "El Encanto", "La Nochebuena", "La Hija de Baco", "La Mensajera", "El Tinacal de Temamaluca", "La Coqueta", "La Veracruzana", "El Tecolote", "El Ranchito", entre otras. El nieto del señor Antonio, Óscar González Cerezo, continuando la tradición, fundó "La Bella Jardinera, y "Mi Ranchito", que dejaron de dar servicio en los años noventa" (Ramírez, 2012, p. 17).

De las pulquerías mencionadas anteriormente, hay varias que siguen dando servicio: "El Nuevo Triunfo" (heredera de "El Triunfo"), "Los Zorros" (heredera de "El Cantón de Los Zorrillos"), "La Gran Leona", y "El Danzón de Las Torres" (heredera de "El Jarabe Mexicano"). Aunque es importante señalar, que en el pueblo también se encuentran "El Danzón", fundada en 2011; y hasta hace pocos años "La Unión de los Amigos" (heredera de "El Chamaquero"), propiedad de Octavio González, hermano del señor Fructoso.

Pulquería "Los Zorros". Foto: Jorge Arellano.

El Danzón de las Torres

Este espacio recientemente remodelado e inaugurado en diciembre de 2023, tiene su origen en 1949. En ese año surge con el nombre de "El Jarabe Mexicano", en la colonia Tacuba. Para 1953, se traslada a Tacubaya.



DEPARTAMENTO DEL DISTRITO FEDERAL

21212

133

LICENCIA No 44238
44238.- EXP: 321.14/850.
Fecha 7 de Diciembre de 1953.
Artículo No 19 del Reglamento
PARA EXPDS. DE PULQUE, AGUAMIEL O TLACHIQUE NO EMBOTE
HORARIO (LLADO EN EL D.F.)
De las nueve a las veintiuna horas.

DEPARTAMENTO DEL
DISTRITO FEDERAL
OFICINA DE LICENCIAS

TRASLADO DE MAR ARABIGO #13 TACUBA A CALLE DEL AGUILA #45 ESQ. CON CANARIO, TACUBAYA. TRASPASO DE GUADALUPE PRUNEDA L.A CONSUELO HERNANDEZ CONTRERAS.

Srita. CONSUELO HERNANDEZ CONTRERAS.

Dirección CALLE DEL AGUILA #45 ESQ. CON LA CALLE DE CANARIO, TACUBAYA, D. F.

Giro PULQUERIA "EL JARABE MEXICANO".

Observaciones SE AUTORIZA EL FUNCIONAMIENTO DEL GIRO ARRIBA INDICADO POR TRASPASO Y TRASLADO.

SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCION.
EL JEFE DEL DEPARTAMENTO DEL D.F.

JARAVE MEJICANO

LIC. ERNESTO P. URUCHURTU.

C.c.a la Direc. de Imp. S/Ing. Merc. e Indus. de la Tesorería
C.c.a la Ofna. de Est. y Estdis. Económicos.
C.c.a la Ofna. de Imp. S/Beb. Alc. de Hacienda.
C.c.a la Ofna. de Imp. S/Beb. Alc. de la Tesorería.
C.c.a la Jefatura de esta Oficina.

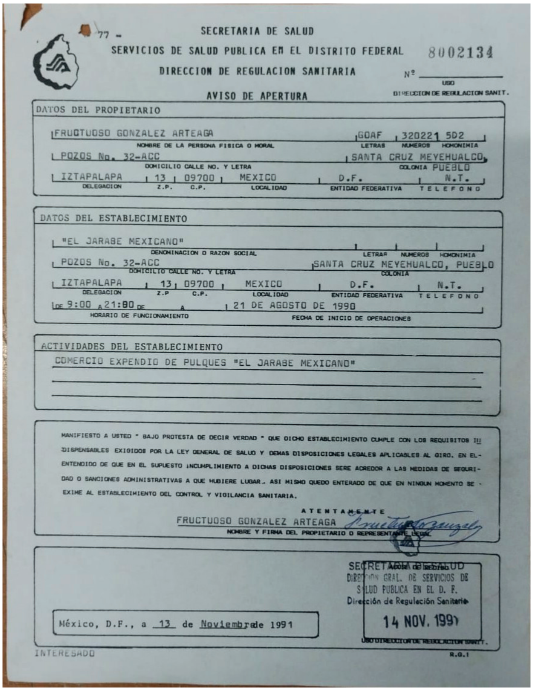
mlb.

SE CANCELA LA LICENCIA #30583 DE 7 DE NOV. DE 1949.

OFICINA DE LICENCIAS

Licencia y traslado de la pulquería "El Jarabe Mexicano", 1953. Foto: O. G.

Y en 1972 cambia su ubicación a Iztapalapa, en las viejas tierras del Rancho de Santa Cruz, para cambiar a su actual dirección (Avenida de las Torres, número 32, colonia Reforma Política) a finales de la década de 1970.



77 -

SECRETARIA DE SALUD
SERVICIOS DE SALUD PUBLICA EN EL DISTRITO FEDERAL
DIRECCION DE REGULACION SANITARIA

8002134

Nº ____
USO DIRECCION DE REGULACION SANIT.

AVISO DE APERTURA

DATOS DEL PROPIETARIO

FRUCTUOSO GONZALEZ ARTEAGA	GOAF	320221	5D2
NOMBRE DE LA PERSONA FISICA O MORAL	LETRAS	NUMEROS	HOMONIMIA

POZOS No. 32-ACC — DOMICILIO CALLE NO. Y LETRA
SANTA CRUZ MEYEHUALCO, PUEBLO — COLONIA

IZTAPALAPA	13	09700	MEXICO	D.F.	N.T.
DELEGACION	Z.P.	C.P.	LOCALIDAD	ENTIDAD FEDERATIVA	TELEFONO

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

"EL JARABE MEXICANO" — DENOMINACION O RAZON SOCIAL — LETRAS — NUMEROS — HOMONIMIA

POZOS No. 32-ACC — DOMICILIO CALLE NO. Y LETRA
SANTA CRUZ MEYEHUALCO, PUEBLO — COLONIA

IZTAPALAPA	13	09700	MEXICO	D.F.	N.T.
DELEGACION	Z.P	C.P.	LOCALIDAD	ENTIDAD FEDERATIVA	TELEFONO

DE 9:00 A 21:00 DE A — HORARIO DE FUNCIONAMIENTO
21 DE AGOSTO DE 1990 — FECHA DE INICIO DE OPERACIONES

ACTIVIDADES DEL ESTABLECIMIENTO

COMERCIO EXPENDIO DE PULQUES "EL JARABE MEXICANO"

MANIFIESTO A USTED " BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD " QUE DICHO ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LOS REQUISITOS INDISPENSABLES EXIGIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD Y DEMAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES AL GIRO, EN EL ENTENDIDO DE QUE EN EL SUPUESTO INCUMPLIMIENTO A DICHAS DISPOSICIONES SERE ACREDOR A LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD O SANCIONES ADMINISTRATIVAS A QUE HUBIERE LUGAR. ASI MISMO QUEDO ENTERADO DE QUE EN NINGUN MOMENTO SE EXIME AL ESTABLECIMIENTO DEL CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA.

ATENTAMENTE
FRUCTUOSO GONZALEZ ARTEAGA Fructuoso Gonzalez
NOMBRE Y FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL

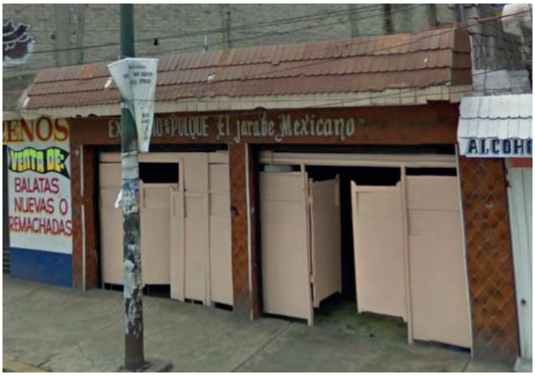
México, D.F., a 13 de Noviembre de 1991

SECRETARIA DE SALUD
ACUSE DE RECIBO
DIRECCION GRAL. DE SERVICIOS DE SALUD PUBLICA EN EL D. F.
Dirección de Regulación Sanitaria
14 NOV. 1991
USO DIRECCION DE REGULACION SANIT.

INTERESADO

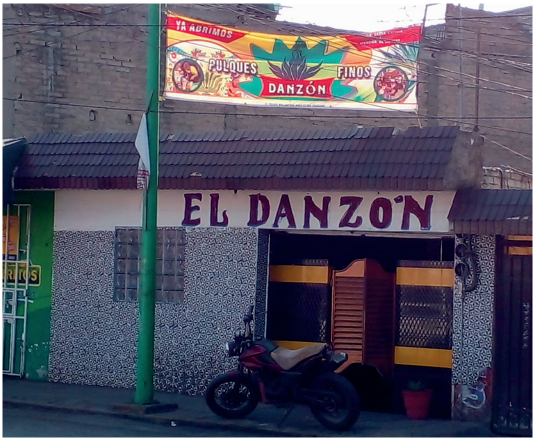
R.G.1

Aviso de apertura de la pulquería "El Jarabe Mexicano", por parte de la Secretaría de Salud del Distrito Federal, 1991.
Foto: O. G.

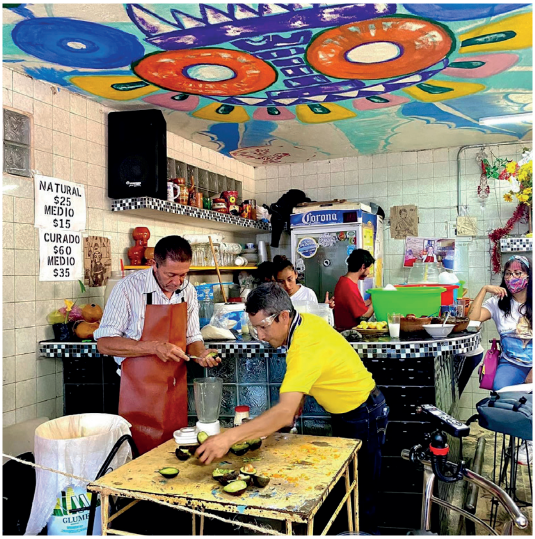

EXPENDIO PULQUE El Jarabe Mexicano
VENTA DE BALATAS NUEVAS O REMACHADAS
ALCOH

Fachada de la pulquería "El Jarabe Mexicano", 2009.
Foto: Google Maps.

En 2015 pasa por una remodelación.



Fachada de la pulquería "El Jarabe Mexicano", 2009.
Foto: Google Maps.

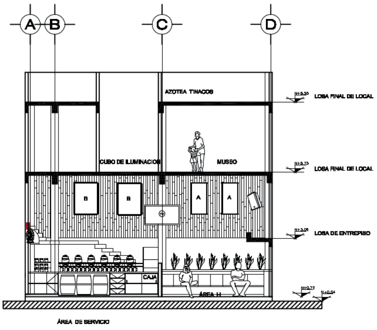


Fachada de la pulquería "El Jarabe Mexicano", 2022.
Foto: Arturo Arteaga.

Y en 2022 es demolida para levantarse el nuevo lugar bajo el nombre de "Danzón de Las Torres" a finales de este 2023. A pesar de ser un espacio moderno, cuenta con: departamento de mujeres, barra, canaleta, altar, área de lavavasos, y demás elementos tradicionales. En palabras de Óscar González, toda su vida le tomó pensar este espacio, ha sido el proyecto de su vida.

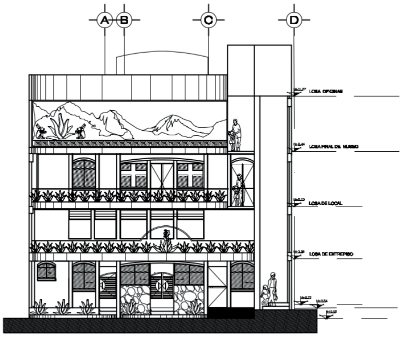
Interior de la pulquería “El Jarabe Mexicano”, 2021.
Foto: HeArt Mx.
Comparativa panorámica 360° del antes y el después de la demolición de la pulquería. Foto: J. A.

La importancia de la cuestión arquitectónica fue un factor primordial en este proyecto. Tradición y modernidad fueron los ejes que se tomaron en cuenta. Cada rincón de la pulquería cuenta con su propio plano.


A
B
C
D
AZOTEA TINACOS
LOSA FINAL DE LOCAL
CUBO DE ILUMINACION
MUSEO
LOSA FINAL DE LOCAL
LOSA DE ENTREPISO
CAJA
ÁREA H
ÁREA DE SERVICIO

ALZADO INTERIOR " B "

Plano corte frontal. Imagen: A. A.


A
B
C
D
LOSA OFICINAS
LOSA FINAL DE MUSEO
LOSA DE LOCAL
LOSA DE ENTREPISO

FACHADA PRINCIPAL

Plano fachada principal. Imagen: A. A.

Dignificar el espacio de consumo de pulque fue la principal consigna del proyecto. Más allá de la bebida y promover calidad y diversidad de la misma (se oferta pulque de tres Estados del país: Singuilucan Hidalgo, Ixtapaluca Estado de México y Chiautempan Tlaxcala), se ha buscado que el espacio, cumpla con ser un lugar que permita el acercamiento cultural a la historia y elementos del pueblo y la importancia de los elementos prehispánicos.

El proceso general de construcción que se siguió fue el siguiente:

1. Elaboración de planos.
2. Demolición.
3. Cimentación.
4. Desplante del local.
5. Desarrollo del local.
6. Desarrollo del museo.
7. Desarrollo de núcleo de escaleras.
8. Proceso de acabados.

El arquitecto Arturo Arteaga, responsable del proyecto, manifiesta que siguiendo la visión de Óscar, se buscó que la gastronomía, acústica, el pulque como elemento simbólico y la gráfica prehispánica, fueran elementos que rigieran la propuesta arquitectónica, en el marco de un espacio que recuerde a una iglesia: “Es totalmente intencionado, porque el pulque es una bebida sagrada”, comenta Arturo. La decoración de la barra, hacen referencia las grecas de Mitla, Oaxaca.

Barra en proceso de acabado con motivos de grecas. Foto: A. A.

Y en el rincón dónde se encuentra el altar, hay una pirámide estilizada.

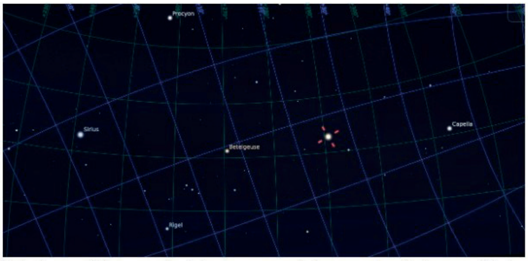
Altar, galería y acabado con motivos de pirámide.

Se cuenta además con una galería en donde se expondrán obras de artistas, con la opción incluso, de vender su obra.

Dos son las obras que destacan por su simbolismo. La decoración de la escalera que da acceso al museo, se encuentra adornada con un Quetzalcóatl en relieve que aparenta subir, así como glifos que corresponden al *quinto sol*. Este peculiar trabajo es obra de Javier Arteaga, destacado artista plástico local.

Desarrollo de núcleos de escalera de acceso a museo con motivos en relieve de Quetzalcóatl. Foto: A. A.

Y, una forma de cruz que según una simulación de un software astronómico, se presenta de manera periódica desde hace tiempo sobre el cielo de Meyehualco.



Mediante un análisis arqueoastronómico y con apoyo de las nuevas tecnologías, es posible dar cuenta del paso de Venus en periodos que van de dos a tres años y coinciden con el 3 de Mayo en Santa Cruz Meyehualco. En otra apreciación más subjetiva, al atardecer de la misma fecha es posible identificar permanentemente las estrellas Procyon, Sirius, Betelgeuse, Capella y Rigel asemejando la forma de una cruz. Ulises Ortega.
Imagen, Stellarium (2023).

Representación gráfica de cruz astronómica periódica en Meyehualco. Imagen: Ulises Ortega.

Cruz en muro con petrogrlifos. Foto: O. G.

Se cuenta además con área museográfica en el piso de arriba de la pulquería. Amparados por la ley de la CDMX en sus artículos 2°, 57°, 58° y 59° que protegen la cultura, los usos y costumbres de los pueblos, se buscará preservar y mostrar la historia y tradiciones de Meyehualco.

Entrada al área museográfica.

En dicho marco normativo, se entiende por pueblos, barrios originarios y comunidades indígenas residentes lo siguiente:

> Los pueblos y barrios originarios son aquellos que descienden de poblaciones asentadas en el territorio actual de la Ciudad de México desde antes de la colonización y del establecimiento de las fronteras actuales y que conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, sistemas normativos propios, tradición histórica, territorialidad y cosmovisión (Artículo 58).

Para garantizar el ejercicio de la libre determinación y autonomía, esta Constitución reconoce a los pueblos y barrios originarios las siguientes facultades:

> * Administrar y formular planes para preservar, controlar, reconstruir y desarrollar su patrimonio cultural, arquitectónico, biológico, natural, artístico, lingüístico, saberes, conocimientos y sus expresiones culturales tradicionales, así como la propiedad intelectual colectiva de los mismos. (Artículo 59, apartado 8, párrafo IX).
>
> * Mantener, proteger y enriquecer las manifestaciones pasadas y presentes de su cultura e identidad, su patrimonio arquitectónico e histórico, objetos, diseños, tecnologías, artes visuales e interpretativas, idioma, tradiciones orales, filosofía y cosmogonía, historia y literatura, y transmitirlas a las generaciones futuras (Artículo 59, apartado 8, párrafo XII).

Considerando la identidad de los dos barrios del pueblo: *Texcalco* y *Huexotitlan*. Se priorizarán los siguientes conceptos:

- Historia del pueblo.
- El carnaval. Indumentarias de los charros, costaludos y vestidos de reinas.
- La figura histórica del zapatista Manuel Cañas, avecindado en Santa Cruz.
- Fotos históricas emblemáticas del pueblo.

El museo es una propuesta cultural, para darle otro enfoque al espacio de consumo de pulque. Un enfoque positivo para la comunidad del pueblo y el público en general.

Reflexiones finales

Tendemos a pensar que el principal movimiento y vanguardia cultural del pulque, se encuentra acaparado por los espacios del Centro Histórico de la ciudad y alrededores. Sin embargo, en la periferia siempre se ha mantenido viva una cultura de consumo de pulque diversa, fuertemente arraigada y en constante adaptación.

Los esfuerzos por dignificar el espacio de la pulquería a través de la cultura, en una demarcación con altos índices de marginación, sobrepoblación y pocas ofertas culturales como Iztapalapa, tienen doble mérito por navegar contracorriente. Es por ello que propuestas como el "Danzón de las Torres", deben ser reconocidas y promovidas, apelando a la historia, la tradición, pero sobre todo, al amor y la pasión por una bebida tan importante para nuestra historia como lo es el pulque.

Para finalizar, me gustaría retomar un comentario de Óscar González, a propósito de la adaptación a las circunstancias. La alegoría de la renovación de las águilas: se habla de que estas aves a mitad de su vida, se arrancan el pico y las garras para permitir que re nazcan esas partes de sus cuerpos y aspirar a un nuevo período de vida. La historia no es real en la naturaleza, sin embargo resulta ilustrativa en cuanto a arriesgarse al cambio… Renovarse o morir.

Fachada de la pulquería "El Danzón de las Torres", diciembre de 2023. Foto: Angélica González.

Fuentes y referencias

Alcaldía Iztapalapa. (s.f.). *Breve historia de Iztapalapa*. [Folleto].

Colectivo El Tinacal. (2012). *Los Recuerdos del porvenir: las pulquerías de la Ciudad de México*. PACMYC, Secretaría de Cultura del Distrito Federal.

Colectivo Tlacuache Urbano. (2021a). *Charros, disfraces y comparsas*. PACMYC, Secretaría de Cultura de la Ciudad de México.

Colectivo Tlacuache Urbano. (2021b). *Y que siga el carnaval*. [Documental]. YouTube. https://youtu.be/ig7doON229Y?si=THynG2BPkTNYN0tw

Constitución Política de la Ciudad de México. (2017). https://www.infocdmx.org.mx/documentospdf/constitucion_cdmx/Constitucion_%20Politica_CDMX.pdf

Hidalgo, R. (2020). *Alba Sangre*. FECIBA. Festival de cine de barrio. Iztapalapa 2020, pp. 12-13.

Ornelas, E. (2020). *¡A cenar! Comida y comunidad*. FECIBA. Festival de cine de barrio. Iztapalapa 2020, pp. 10-11.

Ramírez, B. (s.f.). *Delegación Iztapalapa*. [Monografía].

Ramírez, B. (2012, julio-agosto). *Tardes pulqueras en Iztapalapa*. Agua sobre las lajas. Revista cultural de Iztapalapa, pp. 17-18.

Rivera, J. (2012, julio-agosto). *Fest cultural pulkero en Buenavista*. Agua sobre las lajas. Revista cultural de Iztapalapa, pp. 19-20.

Entrevistas realizadas en agosto de 2023 (de Paul Jiménez Báez a):

- Óscar González Cerezo. Propietario de las pulquerías “El Danzón” y “El Danzón de Las Torres”.
- Arquitecto Arturo Arteaga Contreras. Responsable del diseño y construcción de la pulquería “El Danzón de las Torres”.

De magueyes me como muchos tacos: experiencias del Colectivo Metzalli

Roberto Buccio[1], Carmen Julia Figueredo Urbina[2], Martha María Jiménez[3], Rogelio Moreno Montiel[4]

De acuerdo con el registro arqueobotánico uno de los usos más antiguo que se le dio al maguey, fue el alimenticio, el cual aún está vigente. Desde hace unos 4,000 años, los magueyes han sido mantenidos en sistemas agrícolas llamados *metepantles*. Esta palabra proviene del náhuatl *metl*: maguey; y *pantli*: pared o hilera, siempre vamos a encontrar hileras de magueyes y entre esos una melga, que es el espacio en donde se lleva a cabo el cultivo de temporal. Los metepantles son sistemas que mantienen elevada agrobiodiversidad, son además espacios de conservación, allí encontraremos diversidad local, además de las tradiciones en torno a estos espacios y los magueyes que allí se mantienen.

Los metepantles poseen un elevado potencial turístico, como turismo sostenible, rural y de bienestar, por mencionar algunos. Dado el potencial que tienen los metepantles es que surge el COLECTIVO METZALLI, el cual está formado por las empresas XOCOYOL Arte Gastronómico Mexicano y el Rancho La Gaspareña. Es un proyecto orientado a la promoción y salvaguarda de la cultura gastronómica de México, particularmente del maguey y el pulque, además de visibilizar los metepantles como sistema productivo sostenible, que albergan una gran diversidad de recursos útiles para las sociedades humanas, además de cultura y diversidad de plantas y animales de la región. Desde el año pasado en Singuilucan en el estado de Hidalgo, se lleva a cabo el proyecto del COLECTIVO METZALLI, el cual está conformado por cuatro personas con una misma convicción, dar a conocer la cultura del maguey y el pulque y mantener viva las tradiciones.

Este grupo lo conforman el Chef Roberto Bucio, quien es reconocido a nivel nacional por su experiencia en cocina mexicana tradicional y que ha sido galardonado con varios premios entre ellos el mérito a la Educación Ricardo Muñoz Zurita en el año 2021. También en el equipo está la Dra. Carmen Julia Figueredo Urbina, investigadora por México, quien lleva más de 10 años trabajando con magueyes y sistemas agroalimentarios en México. Roberto y Carmen llevan la batuta de la empresa Xocoyol, la cual se dedica a las experiencias gastronómicas y culturales en el estado de Hidalgo.

Por otro lado, encontramos a Rogelio Moreno Montiel productor y mayordomo del Rancho La Gaspareña, él junto con su familia, mantiene su metepantle con una elevada agrobiodiversidad de magueyes pulqueros, además de manejar de manera sustentable y amigable con la naturaleza estos espacios. Martha María Jiménez López, es cocinera tradicional de la región, con su sazón genuina y su amor a la naturaleza, comparte recetas de su propia autoría y otras heredadas de sus abuelas.

Martha y Rogelio son de origen singuiluquense y crecieron entre magueyes, hoy en día ambos administran el Rancho La Gaspareña.

Desde hace más de una década el rancho se dedica a la producción de agaves pulqueros y a la comercialización de los derivados del aguamiel y el pulque, todos bajo un manejo agroecológico. A mediados del 2022 e impulsados por los embates de la pandemia, los cuatro iniciaron este emprendimiento, el cual consiste en ofrecer talleres, cursos y experiencias gastronómicas en torno a la cultura del maguey y el pulque.

---

[1] Chef ejecutivo y Director general de Xocoyol Arte Gastronómico Mexicano. Tulancingo de Bravo, Hidalgo.

[2] Investigadora por México CONACYT, Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

[3] Rancho La Gaspareña, Singuilucan Hidalgo.

[4] Rancho La Gaspareña, Singuilucan Hidalgo.

Desde su inicio, el colectivo se ha dedicado a tres actividades principales: 1) cursos y talleres, 2) experiencias culturales y gastronómicas, 3) eventos especiales.

En los **cursos y talleres**, los alumnos aprenden técnicas, recetas, historia de los platillos que se prepararan bajo las indicaciones de Martha y Roberto, además, al finalizar los platillos, el momento mas esperado por todos, la degustación. En esta actividad se han realizado seis cursos, con un total de 36 alumnos atendidos, siendo el taller de calaveritas el más popular. Nuestros alumnos nos visitan no solo del estado de Hidalgo, si no también de otras entidades como Estado de México, Puebla, Durango y Guanajuato.

Durante **experiencias culturales y gastronómicas** en el Rancho La Gaspareña, los visitantes podrán deleitar sus sentidos al máximo. La visita inicia con la llegada a la zona del valle de Tulancingo y parte de la altiplanicie pulquera, donde se aprecian magueyes a lo largo y ancho del paisaje, cada vez que nos vamos acercando al rancho son más los magueyes que podemos apreciar. La bienvenida siempre por parte de los anfitriones, se dan indicaciones e iniciamos nada más que con un desayuno “Despertando entre magueyes”, café de olla de la región endulzado con miel de maguey, atole de aguamiel, pan con pulque, mantequilla con pulque, y unos deliciosos y picositos chilaquiles empulcados. Es importante mencionar que el menú incluye ingredientes producidos en la región y del rancho, con el objetivo de ser autosuficientes además de consumir y apoyar el comercio local.

Luego del desayuno los visitantes inician el recorrido al metepantle, allí conocerán de biología y ecología de los magueyes, del sistema alimentario metepantle y de los beneficios que nos provee este sistema productivo y los magueyes, allí los visitantes conocerán y experimentarán parte de las artes pulqueras.

Luego de la caminata, cae bien un merecido descanso bajo la sombra del tepozán a la entrada del tinacal y obviamente un refrescante tarro de pulque natural, en esta visita al tinacal se habla de historia y la cultura del pulque, características nutricionales y beneficios de esta bebida tradicional de México, además de degustar los derivados del aguamiel y el pulque. Se continua con la visita, ahora es el turno de la cocina de humo, diseñada y desarrollada por los integrantes del colectivo, un espacio de paredes rústicas, un ventanal con una hermosa vista, calor humano y aromas, allí se conversa de los usos gastronómicos del maguey y se les muestra a los comensales como se prepararon los alimentos que han consumido durante su visita.

Llega el momento de la comida, el menú “Las bondades del maguey”, los platillos pueden variar de acuerdo con la temporada, pero siempre habrá una entrada que incluye el *Metzal*, ingrediente poco conocido, se extrae del cajete del maguey y es nutritivo y saludable, puede ser una quesadilla o una tostada. También se incluye arroz aguamielado o empulcado, mole con pulque o mixiotes, frijoles de la milpa, tortillas negras, agua de frutas de la región, ¡una verdadera delicia!

Para esta actividad hemos recibido 186 personas, principalmente nos visitan estudiantes de universidades de universidades de Hidalgo, entre estas destaca la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, entre otras.

Finalmente, y no por eso menos importante tenemos los **eventos especiales**, muchas personas consideran nuestros servicios e instalaciones para celebrar sus cumpleaños, con un menú y actividades especiales para la celebración.

Las experiencias del Colectivo Metzalli son previa reservación, también el grupo es flexible a los requerimientos de los visitantes y cada cierto tiempo se ofrecen eventos culturales abiertos al público en general.

Visítanos y conoce la cultura del maguey y el pulque, apoya el turismo rural y contribuye a mantener viva las tradiciones y costumbres del pueblo de México.

¿Para que quiere usted vino de Lesbos habiendo tan buen pulque en la Villa?[1] El Pulque y la Literatura

María Elena Valadez Aguilar[2]

> Pero los verdaderos bebedores [de pulque] eran los ancianos, las ancianas y los aventureros,los osados, aquellos que jamás ceden por temor, aquellos que echan en juego sus cabezas...
>
> Fray Bernadino de Sahagún[3]

No existe una historia oficial acerca del origen del pulque, sin embargo, hay algunos códices como el Boturini, el Florentino, o el Códice Chimalpopoca, en los cuales se dice que fueron los chichimecas los primeros que se dedicaron a su elaboración:

> [...] se presenta abajo el jeroglífico de *Coatitlan el de Chalco* conectado a un maguey por la representación de caminar... Según este documento hubo un lapso de 16 años desde el descubrimiento del maguey hasta la invención de su agujereamiento y la elaboración del pulque, que acaeció en el año 7 Ácatl (1187).
> La página correspondiente al descubrimiento del maguey y del pulque se compone de una representación figurativa muy somera, pero muy bien elaborada, de una planta de maguey de pencas verdes y raíces rojas al lado de las fechas: 5 Calli, 6 Tochtli y 7 Ácatl, pintadas en azul sobre fondo rojo (Oswaldo Goncalves de Lima. *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. México, p. 76).

El autor se refiere al Códice Boturini e incluso menciona la fecha exacta de su descubrimiento y elaboración. La historia de esta bebida nacional que nos representa, es interesante e importante por donde se vea, su relevancia ha sido social, económica, cultural y hasta religiosa, incluso la podemos disfrutar a través de la literatura, sin fechas exactas, ni personajes o datos específicos, y es igual de sugerente para su estudio.

El objetivo de este texto es mencionar la importancia de esta bebida en la historia nacional a través de la literatura, tanto que cualquier libro que hable de vida cotidiana en México ya sea crónica, novela o historia, lo más probable es que haga referencia al octli el cual es considerada patrimonio nacional; no importa el tiempo, encontramos referencia al pulque en textos del siglo XVI hasta nuestros días. Aquí se comentarán a nueve autores que lo mencionan en sus obras, dedicándoles algunos, varias páginas; otros, libros enteros. Nosotros haremos referencia de los que han dedicado generosas palabras a esta bebida. Lo haremos de manera cronológica, con autores del siglo XVI, XIX y XX. Sin más dejemos que los autores hablen.

Iniciamos nuestro recorrido con el franciscano fray Bernardino de Sahagún, recopilador de tantas cosas del México-Tenochtitlan, esa ciudad recién conquistada como costumbres, religión, cosmovisión, fiestas o política las cuales fueron escritas en su obra *Historia de las cosas de la Nueva España*, dicha obra, está compuesta por doce tomos y por supuesto no puede dejar de mencionar al pulque cuando dice:

---

[1] Renato Leduc, en: *A ustedes les consta. Antología de la crónica en México*, de Carlos Monsiváis, México, Ediciones Era, 1997, p.153.

[2] Historiadora por la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. También estudió Economía en la Escuela Superior de Economía del IPN y la maestría en Pedagogía en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Fue docente en Educación Secundaria además de promotora de Lectura en la SEP. Es una convencida de la importancia de la lectura en la vida de toda persona. Ha participado como ponente en temas de Historia y Educación en congresos nacionales e internacionales en lugares como España, Perú, Argentina y Cuba. Ha publicado en la revista Diacronías y en la revista Matices del Posgrado de la FES-Aragón de la UNAM.

[3] Oswaldo Goncalves de Lima. *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. México, Fondo de Cultura Económica, 1978, p. 12.

> El maguey de esta tierra, especialmente el que llaman tlacámetl, es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual hecha *pulcre* se mezcla con muchas medicinas para tomarlas por la boca; también este pulcre es bueno, especialmente para los que han recaído de alguna enfermedad, bebiéndolo mezclado con una vaina de ají y con pepitas de calabaza, todo molido y mezclado, bebiéndolo dos o tres veces, y después tomar el baño, así sana [...] también el pulcre se mezcla con la medicina que se llama chichicpatli, y hervido con ella, es provechosa para el que tiene dolor de pecho, o de barriga [...] bebiéndola en ayunas una o dos veces o más, sana. (Sahagún, *Historia de las cosas de las cosas de la Nueva España*, pp. 319).

Sigamos con otro franciscano, fray Toribio de Benavente llamado por los indios Motolinía que significa “pobre” o “menesteroso”, quien captó la importancia del “árbol o cardo” como él le llamaba al maguey no solo como dador de pulque, sino como portador de tantas cosas indispensables para vivir: para la construcción de sus viviendas, en la elaboración de hilo, la extracción de aguamiel y hasta las puntas de la planta eran útiles como agujas o punzones; todo se aprovechaba de él. Leamos:

> Metl es un árbol o cardo del cual se hacen y salen tantas cosas... cuando tiene su cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco o seis púas, que allí las tiene tiernas. La cepa que hace encima de la tierra, de donde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro y allí dentro de aquella cepa le van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla; ...y cada día van cogiendo un licor en aquella olla. Este licor es como agua miel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete; limpio, lo cual beben los españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia saludable. (Toribio de Benavente o Motolinía, Historia de los Indios de la Nueva España, p. 250).

Vayamos ahora con el gran naturalista y médico Francisco Hernández, “Protomédico general de todas las Yndias, islas y tierra firme del Mar Océano” durante el reinado de Felipe II, y su maravillosa *Historia Natural de Nueva España* donde describe al Metl o Maguey. No solo nos habla de los usos cotidianos de la planta, también de los enormes beneficios para la salud, veamos:

> Del jugo que mana y que destila en la cavidad media cortando los renuevos interiores u hojas más tiernas con cuchillos de iztli, dicho jugo provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias… Las hojas asadas y aplicadas curan la convulsión y calman los dolores aunque provengan de la peste india, principalmente si se toma el jugo caliente; embotan la sensibilidad y producen sopor. (Hernández, *Historia Natural de Nueva España*, Tomo II, cap. LXXI).

Después de leer a Francisco Hernández ¿Quien no desea ir corriendo a tomar un jarro de pulque?

Ahora demos un salto en el tiempo y leamos a una mujer de origen escocés, ella es Frances Erskine Inglis mejor conocida como Madame Calderón de la Barca, Frances escribió un libro cuyo título es *La vida en México, durante una residencia de dos años en ese país*, donde describe lo que vio y vivió en un país tan discímbolo a ella y su cultura como lo era México; en su libro leemos narraciones de todo tipo, geográficas, culturales, sociales y políticas, de esta manera damos cuenta de costumbres, religión, paisajes, y hasta una asonada entre federalistas y centralistas contra el gobierno de Bustamante. El libro es un compendio de 54 cartas que redactaba y enviaba constantemente a su familia en Boston. Su estancia en México fue de 1841 a 1843, los cuales bastaron para conocer ampliamente lo que éramos en ese tiempo. En la carta numero 10 habla del tema que nos ocupa: el pulque.

> [...] en México, las tortillas y el pulque se consideran como plebeyos aunque de vez en cuando figuran en las mejores casas chapadas a la antigua”.
> “[...] la planta del maguey, el agave mexicano que florece en la tierra más ingrata como una flor en el desierto, provee al indio pobrezuelo del líquido que su paladar más agradece, el maguey y su producto que es el pulque, fueron conocidos por los indios desde la mas remota antigüedad y es muy posible que los primitivos aztecas se emborracharon lo mismo con su octli favorito como los modernos mexicanos lo hacen con su muy amado pulque. Se dice que es la bebida más sana del mundo y agradable en sumo grado, una vez que se ha logrado vencer el disgusto de su olor a rancio, sea como fuere el pulque es una fuente

> de múltiples beneficios pues su consumo es enorme, de tal manera que muchas de las familias ricas de la ciudad deben su fortuna al producto de sus magueyes. (Madame Calderón de la Barca. *La vida en México*, pp. 82-83).

Y si deseamos conocer cómo era una pulquería decimonónica solo debemos leer a dos magníficos escritores y cronistas del siglo xix, y echar nuestra imaginación a volar para deleitarnos con la prosa sencilla e ilustrativa de Manuel Payno y Guillermo Prieto.

Iniciemos con Payno, ese extraordinario escritor quien nos dice a lo largo de su maravilloso libro *Los Bandidos de Río Frío* escrito a finales del siglo xix, que uno de tantos nombres con el que llamamos al pulque es "sangre de conejo". Payno le dedica varias páginas a la "sangre de conejo" como él le llama. Comencemos con el diálogo entre la bella y tranquila Tules y su desalmado marido Evaristo:

> Evaristo: "-Ya sabes, a mi me gustan las enchiladas picantes y la "sangre de conejo".
> Tules: -Eso es lo que precisamente me da miedo, la "sangre de conejo". Ya sabes que ese pulque es muy traicionero, se sube a la cabeza, y el hombre que se emborracha es un loco, no sabe lo que hace..." (p. 112).

Páginas más adelante, nuestro autor nos deleita describiendo por fuera y por dentro esos lugares de regocijo. Disfrutemos:

> [...] entre chicuelos medio desnudos, con las greñas enredadas en fragmentos de pambazo y con bigotes de champurrado o de mole del día anterior, se divisa un gran cobertizo o jacalón con un techo de tejamanil. Pero el fondo de ese extraño edificio, que más bien parecía olvidado allí desde los tiempos anteriores a la Conquista, tenía algo de claro y de alegre que contrastaba con la triste desnudez del resto.
> En el centro de una pared blanca, que lo cerraba enteramente por ese lado, estaba colocado un gran marco con la imagen de un San José muy mal pintado al óleo, adornado con flores coloradas y blancas de papel, industria muy conocida de los comerciantes del Portal de las Flores. Todo el ancho de la pared, ocupado con grandes tinas llenas de pulque espumoso, pintadas de amarillo, de colorado y de verde, con grandes letreros que sabían de memoria las criadas y mozos de barrio, aunque no supieran leer: La Valiente, La Chillona, La Bailadora, La Petenera. Cada cuba tenía su nombre propio y retumbante, que no dejaba de indicar también la calidad del pulque. Algunos barriles a los costados, una mesa pequeña de palo blanco y varias sillas de tule. El suelo estaba parejo, limpio y regado, y esparcidas hojas de rosa.
> Tal era la antigua y afamada pulquería de los "Pelos". afamada por sus pulques, que eran los mejores y más exquisitos de los Llanos de Ápam; afamada por la mucha concurrencia diaria, mayor el domingo y en toda su plenitud el lunes; y afamada, en fin, por los muchos pleitos, asesinatos y tumultos. (p 113).

Líneas adelante nos narra sobre los personajes y personal de una pulquería de ese tiempo: el pulquero, el *jicarero*, los *músicos*, *mandaderos* y la *almuercera*. Imaginemos:

> Don Jesús era un hombre alto, fuerte, muy gordo, con las narices rematando en una media bola de color de fuego, donde se veía uno tentado de encender un cigarrillo; patillas muy negras, espesas y cerdosas cortadas al estilo de los toreros andaluces, cejas juntas y ojos chicos y maliciosos; estaba en pechos de camisa, con un calzón ancho de pana azul. Cerca de él saltaba, haciendo muecas y farsas, el jicarero, que era un muchacho como de veinte años, de la raza indígena, que le llamaban Garrapata, y dos chicuelos más para hacer los mandados que se les ofrecían a los parroquianos.
> Al poco rato se presentaron tres ciegos conducidos por un muchacho. El uno con un guitarrón y los otros con sus bandolones. Las almuerceras llegaron al mismo tiempo, establecieron sus anafres y una indita tortillera comenzó a moler y a echar tortillas calientes. (p. 113).

¿Qué se comía y quiénes eran los clientes y hasta cómo se vestían en una pulquería en el siglo xix? Dejemos que Payno nos lo diga:

> Una hora después los bandolones rasgaban un estrepitoso jarabe, las frituras de longaniza y carnitas saltaban en las cazuelas, y el maíz molido, el chile y el pulque producían una mezcla de aromas indefinibles, embriagadores para los concurrentes, pero repugnantes y nauseabundos para los que no estaban acostumbrados. La concurrencia aumentó... artesanos con sus camisas muy limpias y encarrujadas, sus pantalones de pana, con sombreros más o menos adornados... No dejaba de estar matizado este cuadro con el aspecto de limosneros andrajosos y de indios pobres, tristes, recargados como si fuesen unas estatuas, contra los toscos pilares del jacalón. Unos comían y otros jugaban partidas de rayuela.

> Cerca de las tinas, ocho o diez mujeres de zapato de raso, pierna pelada y enaguas anchas y almidonadas, cantaban y zapateaban un jarabe, alternando con versos picarescos... risas, aplausos, cocheradas[4], palmoteos, gritos... rodeando a las bailadoras. (Payno. *Los bandidos de Río Frío*, pp. 114-115).

Sigamos con Guillermo Prieto contemporáneo de Payno, otro extraordinario cronista, escritor, poeta y político mexicano, él también nos dejó testimonio en su libro *Memorias de mis tiempos* de cómo era una pulquería por dentro y por fuera:

> Quiero describir una pulquería de aquel tiempo: figurémonos un jacalón de 50 varas de largo por 15 o 20 de ancho, con su caballete o techo de tejamanil sin más adornos ni adminículos. Al fondo de la galera o jacalón hay una pared blanca que a veces invadía la brocha gorda exponiendo al fresco un caballo colosal con su charro o dragón encima, una rima de pelados o una suerte de toreo cuando no, una suerte de personaje desvergonzadamente disfrazado. En un extremo de la pared solía haber un cuadro de la Virgen de la Soledad o un Divino Rostro, con su repisa al frente y su lamparita en ella ardiendo entre manojos de flores de chícharo y amapola. A dos varas de distancia de la pared de fondo se ostentaba soberbio una hilera de tinas de pulque angostas, a veces anchas. Abajo de las tinas en anchos tablones se formaban como cornisas cajetes de barro porosos, cantaritos pequeños, vasos de vidrio verde figurando tornillos o relieves, entre ellos se percibían los tejos de bronce para el juego de la rayuela y algunos naipes, imposible de describir el griterío, el barullo, el tono de tumulto de la pulquería, había gritos, silbidos... en otros lados, riñas, retozos, lloros, relinchos y hasta rebuznos, todos se mezclaba al fandango y al sonoro: ¿a donde va la otra? del jicarero. (Guillermo Prieto. *Memorias de mis tiempos*, p. 148).

En los albores del siglo xx el geógrafo don Antonio García Cubas nos relata en su libro *El libro de mis recuerdos* publicado en 1904 lo siguiente:

> "El cura y el pulquero, mala la comparación, tienen un punto de contacto: los dos bautizan, nada más que aquél lo hace con poca agua para cristianizar a individuos de la especie humana, y éste con mucha para acrecer y desvirtuar el jugo del maguey."
>
> "El pulquero, un tanto regordete, gritaba, de vez en cuando: ¡Dónde la otra! Grito que sin duda se refería a la medida o sea el vaso que contenía cierta cantidad de licor por precio determinado. Mientras, dos pelados, sin más traje que su camisa y calzón de manta, apuraban sendos cajetes de pulque, otros jugaban sobre el piso de tierra a la rayuela con tejos de plomo o con cuartillas o tlacos, que eran las monedas corrientes de cobre y no pocos se dedicaban al juego del rentoy." (García Cubas. *El libro de mis recuerdos,* pp. 52-53).

Ahora disfrutemos lo que nos dice Salvador Novo, ese gran cronista de la ciudad de México de mediados del siglo xx, quien con erudición y maestría nos narra e ilustra en su libro *Historia gastronómica de la Ciudad de México* (1953) sobre el pulque, remontándonos a tiempos lejanos y no tanto:

> Junto al nopal heráldico, otra planta desértica de mil benéficos empleos perfila el paisaje mexicano: el maguey - metl por su auténtico nombre náhuatl. Sus hojas abiertas como manos de muchos dedos terminados en la punta durísima que los sacerdotes se procuraban a la media noche para punzar sus carnes, y las amas de casa para bordar y coser con finas agujas. (Novo. Cocina mexicana. *Historia gastronómica de la Ciudad de México*, p. 9).

Finalizamos con otro grande del siglo xx. ¿Quién no ha leído o ha escuchado sobre Carlos Monsiváis? En su libro *Apocalipstick* nos habla del pulque, de las pulquerías y de los parroquianos como sólo él sabía escribir, iniciando con la frase: *"Si el vino se ha acabado, traed pulque, mancebos... En la lejanía, la soberana del pulque, la Reina Xóchitl, y las propiedades vigorizantes del néctar de los Tlachiqueros"*.

Nos dice que a partir de los años ochenta las pulquerías vinieron cuesta abajo y una de las razones que atribuye fue a la mala fama que hicieron de ellas "las horripilantes" películas de *La pulquería* y *El día de los albañiles*, porque todavía en los cincuenta:

> La pulquería era un ámbito de la clase trabajadora"; [nos habla también de la clientela] "de sus rencillas, de su amor por las melodías de los organilleros, de sus jornadas ex-

---

[4] Cocherada. Expresión soez u obsena, propia de cocheros. "No digas cocheradas". en: https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/vocabulario-de-mexicanismos-comprobado-con-ejemplos-y-comparado-con-los-de-otros-paises-hispanoamericanos--0/html/03b9b7a8-f6cc-4cca-9e5d-1358d09b2197_5.html. Consultado el 8 de mayo de 2023.

> haustivas, de sus amores que fructifican en una prole interminable, de sus carcajadas. En las pulquerías todo transcurre en otro tiempo, menos rápido, más deliberadamente aletargado y confuso, con los pobres de la tierra quiero yo mi tornillo o mi catrina echar; no se les ha hecho justicia a las pulquerías. (Monsiváis. *Apocalipstick*, México, pp, 51-51).

Comentarios finales

Después de leer estos pequeños fragmentos de grandes autores nos queda claro que el pulque es más que una bebida, es algo que nos distingue e identifica como mexicanos; nos guste o no, es más que un alimento, es un símbolo arraigado en el imaginario de todos, y no puede ser de otra manera con un producto tan generoso y noble, tanto que del maguey pulquero o *agave salmiana* o *americana* se puede utilizar todo, como bien lo dijo Motolinia; o el médico y botánico Francisco Hernández que al igual que Sahagún escribieron sobre las bondades que para la salud tenía, por eso era "tan preciado como la sangre humana".

Sólo nos resta decir que celebramos que en los últimos años se haya reivindicado el pulque y las pulquerías, esos lugares de placer.

Referencias

Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, México, Porrúa, 1986.

Carlos Monsiváis, *Apocalipstick*, México, Fondo de Cultura Económica, 21 para el 21, 2021.

Frances Erskine Englis, *La vida en México. Mi estancia de dos años en ese país*, México, Porrúa, 2006.

Fray Toribio de Benavente o Motolinía, *Historia de los Indios de la Nueva España*, Barcelona, 1914, p. 250.

Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, México, Porrúa, 2006.

Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Grupo Editorial Tomo, 2019.

Oswaldo Goncalves de Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, México, Fondo de Cultura Económica, 1978.

Sahagún, *Historia de las cosas de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, t. III, 2005.

Salvador Novo, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1972.

Las Obras Completas de Francisco Hernández en la UNAM.

La UNAM en los 500 años de Francisco Hernández (1515?-1587) http://www.franciscohernandez.unam.mx/tomos/02_TOMO/tomo002_007/tomo002_007_071.html

Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Vocabulario de mexicanismos. https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/vocabulario-de-mexicanismos-comprobado-con-ejemplos-y-comparado-con-los-de-otros-paises-hispanoamericanos--0/html/03b9b7a8-f6cc-4cca-9e5d-1358d09b2197_5.html. consultado el 8 de mayo de 2023.

"QUE DULCE ES LA VIDA, QUE GRATO EL PLACER, SENTIR QUE LOS PULQUES, MITIGAN LA SED". UN ANÁLISIS SOBRE LOS REFRANES PLASMADOS EN LAS PULQUERÍAS, CON UN ENFOQUE LINGÜÍSTICO

Brianda Páez Cedillo[1]

Introducción

Los refranes nacen del ingenio más brillante de los hablantes de una lengua, son símbolos de una cultura, reflejan identidad y muestran la manera peculiar en que un pueblo ha construido su arte verbal. Los mexicanos hemos tomado el español y creado un sinfín de expresiones verbales para trasmitir nuestros saberes y costumbres, tenemos la literatura, música, poesía, las calaveras literarias, chistes, albures, dichos, refranes, cuentos populares, etc. Cada una de estas expresiones refleja una parte de nuestra cultura y la manera en que nosotros visualizamos el mundo.

Se realizará un análisis de los refranes con tema exclusivo del pulque o que hagan alusión a este tema, para ello nos apoyaremos de la paremiología, la pragmática, hablaremos de los giros, el ornato y la prótasis, cada uno de estos elementos lo iremos desglosando con ejemplos con el fin de que este estudio sea más claro.

Nuestra fuente bibliográfica proviene principalmente del habla cotidiana, la recopilación se realizó asistiendo a varias pulquerías de la ciudad, donde en sus paredes encontramos plasmados muchos de estos refranes y dichos populares que utilizamos para este análisis, también, algunas personas me hicieron llegar algunos otros que ellos usan con frecuencia, y, por último, tenemos ya fuentes escritas que han recopilado algunos autores exclusivamente sobre refranes pulqueros.

Desarrollo

Con frecuencia un refrán nace como condensación de un chascarrillo o cuentecillo tradicional, y expresa las creencias y supersticiones populares con más fidelidad que otras formas literarias. De acuerdo con Pérez (2004), los refranes son "expresiones aforísticas, concisas, agudas, endurecidas por el uso, breves e incisivas, de buen arte por lo bien acuñadas; semánticamente, son capsulas situacionales y pequeñas dosis de saber; culturalmente, como que andan de boca en boca, que son trasmitidas generacionalmente y aprendidas juntamente con la lengua", el hecho de que un refrán sea trasmitido de generación en generación nos deja ver la importancia que tienen estos en nuestra cultura, regularmente son las personas mayores quienes hacen uso de éstos, algunas veces para hacer énfasis en una situación y otras más como un llamado de atención o precaución ante una situación, a su vez él dice: "…los refranes propiamente no tienen patria, ni requieren pasaporte para, al transitar de las culturas, se quedan donde son bien acogidos y, por ende, donde sus servicios en el hablar son necesarios: de hecho, una buena parte de los refranes tienen su equivalente en otras lenguas y culturas" (2004), esto originaria y da pie a esos refranes internacionales que cada vez son más frecuentes en diversas lenguas y es por ello por lo que encontramos "equivalencias" o "variaciones" en ellos.

---

[1] Es pasante de la carrera de lingüística por la ENAH. Actualmente se dedica a la investigación de la lengua maya yucateco, pero sus andancias por la vida la llevaron a conocer la historia del pulque, lo que a hecho que también haya realizado pequeñas investigaciones en torno al pulque y sus derivados.

La paremiología se encarga de estudiar los refranes, los proverbios y demás enunciados cuya intención es trasmitir algún conocimiento tradicional basado en la experiencia, ésta aprovecha para extraer de refranes la información acumulada de cientos de años de historia.

Como mencionamos anteriormente, existen variaciones en los refranes, pueden existir diferentes variantes o versiones a fines, esta variación por lo regular puede ser no tan distinta de la base o cambiar por completo y convertirse en un nuevo refrán, veamos algunos ejemplos:

> "Quien toma pulque y come nopal, vive un montonal"
>
> "El que bebe pulque y come nopal, vive un titipuchal"

En ambos refranes podemos observar que el referente y el asunto es el mismo, el objetivo de ello es que, si uno bebe pulque y come nopal, tendrá una vida placentera. Los refranes podrán tener versiones diferentes, no obstante, el sentido es el mismo.

Tenemos también refranes con función exclusiva de entimema, esto significa que consta de dos proposiciones: un antecedente y un consiguiente o una causa por lo tanto un efecto. Ejemplos de ellos son:

> "El que nació entre magueyes, siempre anda eructando a pulque"
>
> "Si quieres vivir sano toma pulque y acuéstate temprano"
>
> "Para crecer fuerte y sano, toma pulque desde temprano"

Algunos autores mencionan que el entimema tiene la función de suprimir información pues esta considera que es obvio o que ya está explicito en el enunciado, sin embargo, es importante recalcar que no es la supresión de información, sino la causa y el efecto de una acción, como lo podemos ver en el segundo refrán que consta de dos partes, un origen **"para crecer fuerte y sano…"** y una causa **"toma pulque desde temprano"**.

La RAE define un *giro* como una estructura especial de la frase, o la manera de estar ordenadas las palabras para expresar un concepto. Por nuestra parte podremos definir que los giros son vocablos sencillos, eficaces, alternativas verbales para enfatizar una situación, ya que estas mantienen un referente con nuestra realidad en un sentido literal y pasan a un sentido metafórico cuando las decimos. Es de suma importancia hacer énfasis en que estos elementos son propios del grupo social que los usa, y aunque son acogidos por otras culturas solo el hablante nativo entenderá la referencia de la cual se habla, pues es propio de su contexto cultural. Ejemplo de ello es:

> De todos soy descendiente cuando me pongo a tomar, mi padre es el aguardiente, mi padrino es el mezcal, el refino es mi pariente y el pulque hermano carnal. Querreque…[2]

La mayoría de nosotros hemos escuchado el son huasteco y reconocemos con familiaridad el verso de esta canción, pero un extranjero que no está familiarizado con nuestra música no sabrá el origen de este dicho y su significado.

Existen refranes exclamativos e interrogativos, son de índole acústico, esto significa que su función es tonal, ascendente o descendente, están constituidos por exclamaciones e interrogaciones cuyo valor discursivo en español es de índole estrictamente tonal, sus rasgos radican más bien en la enunciación y expresan semánticamente, estados emocionales del hablante.

---

[2] El Querreque, Son Huasteco, autor Pedro Rosas.

Ejemplos de refranes exclamativos e interrogativos:

“¡Ay! Pulque, no seas ingrato,
¡Ay! Pulque, no me abandones,
Que cuando yo estoy crudo
Tú alegría me repones”

“¡Nomás que nadíen me pulque por mi beber!”

“¿Te callas pulque, o te hecho un trago?”

“¿Ton´s qué, le pregunta el abuelo a su joven nieto?

¿Te echas un curado?”.

Estos refranes exclamativos e interrogativos cumplen con la función de señalar un estado de ánimo, tienen la forma de frases con interjecciones. El español tiene una característica muy peculiar, y es que podemos convertir una frase exclamativa a interrogativa y viceversa, con nuestra entonación, la entonación le da una carga de sentido y significado a nuestro enunciado.

Los refranes nos brindan una enseñanza moral **“Si quieres llegar a viejo, guarda pulque en el pellejo”**, **“Si tomas para olvidar, paga primero antes de empezar”**, **“Para mejor entonarse, tan solo un litro tomarse”** o **“Pelea cuando debas no cuando bebas”**, algunos otros suelen sentenciar algún comportamiento del humano, en este caso principalmente el del exceso y el de nuestra falta a la moral, **“No tiene la culpa el pulque, sino el briago que lo bebe”** o **“Si te mareas o te caís, no tiene la culpa el pulque: ¡si no el que tomáis de más!”**, y también en otros casos algunos refranes se afanan en justificar que la falta o falla no es nuestra, sino es del otro, por lo tanto se evade la propia responsabilidad: **“Si estás muy descolorido, el pulque te da color, Me lo dijo un buen doctor”**, **“Si dios hiciera de pulque el mar, yo me volvería pato para nadar”**, **“Agua pa’l velorio, pulque pa’l jolgorio”** y **“¡Por nuestra amistad, hasta la mitad!”**.

El refrán siempre requiere un contexto discursivo para poder funcionar, nadie lo dice sin que haya un contexto, sea verbal o no de por medio. El rasgo contextual, es el ámbito de alcance social aceptable de cada uno de ellos y el conjunto de sus valencias asumidas como válidas por el grupo social que usa el refrán. La aplicación de un refrán a una situación dada es percibida en términos de una escala de aceptabilidad que va de lo inaceptable a lo aceptable y que forma parte de la competencia comunicativa de la comunidad de hablantes en cuyo seno funciona el refrán, en este caso, la comunidad mexicana.

Como se sabe, en un refrán una cosa es la significación referencial que emana de los vocablos contenidos en su texto; otra, su estructura lógico-semántica, y otra muy distinta, la significación fundamental del refrán, sobre la cual ese pequeño texto construye todas sus funciones argumentativas y que también se le ha denominado en un sentido paremiológico. Los elementos que componen un refrán deben obligatoriamente ser referentes al tema del que se habla, no podríamos usar palabras u oraciones que no tuvieran nada que ver con el tema tratado, justo es así como se construyen estos elementos.

"Quien a la pulcata va y viene, dos casas mantiene"

Este refrán evoca el hecho de que una persona tiene que solventar económicamente su hogar y su familia, pero también lo hace de la misma manera en la pulquería, pues también es su segundo hogar y deja una parte de su salario a esta.

Existen refranes con forma de prótasis, esto significa que es una oración subordinada, que expresa una condición o hipótesis, algunas de ellas son iniciadas con palabras como: aunque, o por la conjunción si, ejemplo de ello:

"Si Dios hiciera de pulque el mar, yo me volvería pato para nadar"

Así pues, la prótasis introduce el supuesto de una idea de imposible cumplimiento ante una situación como el ejemplo anterior y a su vez, cuando la oración subordinada se encuentra encabezada por la partícula "aunque", esta expresa una condición real o posible referida al presente.

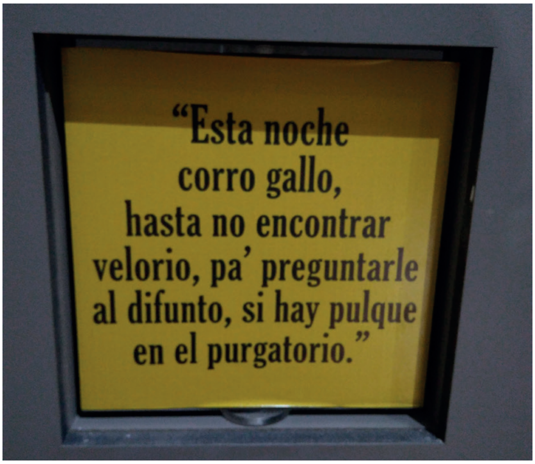
"Aunque sea a una hora y pata, nunca estás lejos de la pulcata"

Por último, introduciremos el concepto de la pragmática, la cual tiene como objetivo comprender el significado de lo que se dice en un contexto específico, y es que cuando usamos un refrán para hablar de una situación en específico o dar un consejo a alguien por medio de esta herramienta, hay otros elementos involucrados pues no basta con solo entender las palabras sino hay que saber a qué objetos, situaciones o hechos se está hablando, si alguien me llega a decir:

"Licor de las verdes matas tú me tumbas, tú me matas, tú me haces andar a gatas"

Uno debe identificar los elementos por los cuales se encuentra compuesta la oración y sabemos correctamente a que corresponde; nosotros sabemos que del maguey proviene el pulque y sus derivados, su característica más representativa icónicamente es la planta verde, grande, y con pencas frondosas, se hace uso de la palabra "licor" para referirse al pulque y este a su vez para hacer alusión al exceso del mismo, el cual origina que la persona que lo beba, lo "tumbe", lo "mate" y lo haga "andar a gatas", es de suma importancia tener conocimiento del contexto, situación, y de los objetos del mundo que se intentan describir, para saber a qué nos estamos refiriendo.

En general la pragmática suele ocuparse de todos los elementos extra verbales que en un texto verbalizado confluyen y contribuyen en él y con él a la significación del conjunto mediante la producción del sentido, más concreto la pragmática es "el estudio de los principios que regulan el uso del lenguaje en la comunicación, es decir las condiciones que determinan tanto el empleo de un enunciado concreto por parte de un hablante concreto en una situación comunicativa concretas, como su interpretación por parte del destinatario", (2000, 13-14).



"Esta noche corro gallo, hasta no encontrar velorio, pa' preguntarle al difunto, si hay pulque en el purgatorio."

Conclusión

En este trabajo se realizó un panorama general de los principales elementos por los que se encuentra conformado un refrán y las diversas maneras que existen de ellos. Hay una gran cantidad de refranes, algunos podrían encasillase solamente en una categoría o pertenecer a un grupo, pero existen otros que alternan entre una función y otra, esa peculiaridad no debe ser motivo de gran discusión, pues el objetivo de un refrán es de índole discursiva, es el trasmitir un consejo, una enseñanza, una advertencia, una creencia, incluso llegan a expresar estados de ánimo y estimulan la reflexión; es jugar con las palabras, un refrán está tan cerca de convertirse en un chiste, un chascarrillo, incluso un albur, la base de nuestros refranes es la creatividad del contenido léxico que hace que una palabra pueda significar una u otra cosa dependiendo del contexto y referente que le demos.

El ingenio mexicano los ha creado, los ha trasmitido y pasan de generación en generación, no podríamos fechar exactamente en qué momento nació un refrán, tal vez podríamos rastrear en documentos, canciones, películas, o libros, la aparición de uno de ellos y después ver las nulas o pocas modificaciones que haya tenido con el paso del tiempo. Sin embargo, el refrán va a sobrevivir y persiste con el paso del tiempo, siempre y cuando el hablante haga uso de este, yo desconozco si en la actualidad se crean nuevos refranes, estoy segura de que se modifican, se cambian unas palabras por otras, dependiendo del momento, lugar y época, pero no sé si se sigan creando nuevos refranes, si alguien con gran ingenio y creatividad los crea y después le da difusión, quedan varias preguntas sobre el tintero que después se resolverán.

Por último, hay que resaltar que es con el lenguaje, que hacemos todo esto, "el arte de decir" se refiere a la forma en que utilizamos el metalenguaje para hablar de él, del mismo lenguaje, el creador de la literatura, poesía, música, etc., de esas manifestaciones culturales que dan cuenta de las experiencias humanas, de la cosmovisión mexicana. Y así un extranjero puede ver nuestra visión del mundo, mediante los refranes, ya que en ellos se encuentra la esencia de la cultura mexicana.

Con este refrán me despido:

> "Cuando me muera y me saquen a enterrar,
> que de capilla me pongan un hermoso tinacal"

Bibliografía

Benítez Carrillo, Maira Mayola. *El refranero pulquero, Antecedentes, canciones, poemas y refranes*. BENYCA Archivo Cultural.

DEM, Diccionario del Español Mexicano, Sitio web http://dem.colmex.mx/

"El pulque y sus bienquerientes", en *Diario de Campo* número 8, Nueva Época / Abril-junio 2012, Fondo Casasola-INAH, Nacho López, Marco Antonio Cruz, Coordinación Nacional de Antropología / Instituto Nacional de Antropología e Historia. pp: 63-97

Escandell Vidal, Maria, Victoria. *Introducción a la Pragmática*, Ariel Lingüística, Barcelona, 2002.

Montemayor, Carlos, Coordinador, *Diccionario del Náhuatl en el español de México*. Primera Edición 2007 México. Universidad Nacional Autónoma de México.

Pérez Martínez, Herón, *Refranero mexicano*, Lengua y estudios literarios, Fondo de Cultura Económica, 2004.

RAE, Diccionario de la Real Academia Española, Sitio web https://www.rae.es/

Revista Pulquimia, año 2, volumen 2, Número 5, diciembre del 2014, Guadalajara Jalisco, México, Sitio web: http://pulquimia.com

El pulque en el siglo XVI como herramienta para la evangelización, y para predicar la fé y la religión católica en la Nueva España

Jorge Adalberto Campos Torres

Durante los primeros años de la conquista con la llegada de los primeros Misioneros comienza la evangelización una iniciativa de Jean Giapion y Francisco de los Ángeles, orden que se situa en Europa más exactamente en Roma con la misión de evangelizar y predicar la palabra de dios en tierras infieles. Posteriormente en 1523 llegan los primeros tres franciscanos, 4 años después de la llegada de Cortés. Juan de Técto, Juan de Aura y Pedro Legante quienes aprenden la lengua Náhuatl como primer herramienta para la evangelización, observan y analizan, se forman una idea de la *idolatría* que van a tener que combatir y redactan la "Obediencia", poco tiempo después el 4 de octubre de 1523 redactan la "Instrucción".

Con el objetivo de evangelizar a los infieles e inculcar la religión católica, a la vez de alejar de todo lo que apegaba al indígena de su modo de vida prehispánico. "Los doce franciscanos la bula les concede la autorización de trasladarse a México para ahí predicar libremente, bautizar, confesar, absolver, casar y administrar, los sacramentos de la eucaristía."

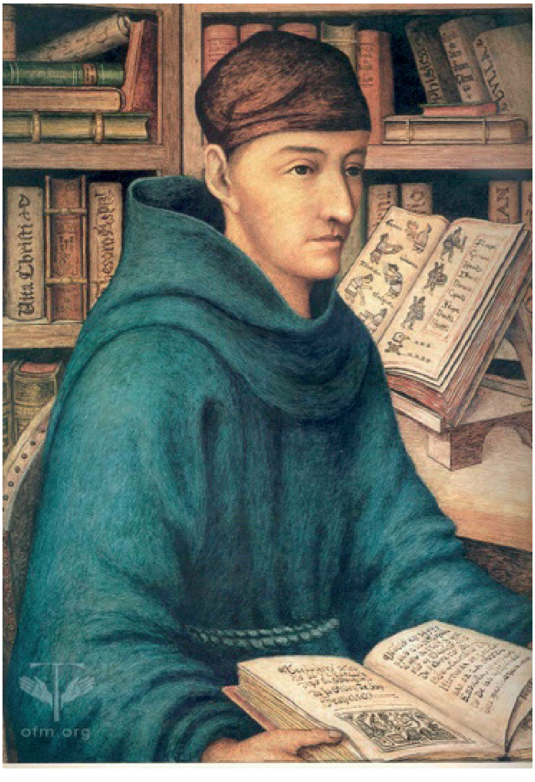
Desde su llegada a Veracruz en el mes de agosto de 1524, los doce franciscanos entre los que figuraban, Martín de Valencia, Francisco de Soto, Martín de Coruña, Juan Xuárez, Antonio Ciudad de Rodrigo, Toribio de Venabente Motolinea, tuvieron contacto con nuevas experiencias, la flora, la fauna, el clima todo era diferente y nuevo, la comida y por supuesto la bebida formaron parte de esta nueva aventura, a su llegada al los mercados de "Tlaxcala y Tlatelolco" pueden observar la riquesa gastronómica y que en todos lados estaba el pulque como uno de los principales productos de intercambio, en su tralslado por el famoso camino real, pasan por Hidalgo, Texcoco, Huejotzingo y Cholula Puebla, todos con antecedentes históricos con la tradición pulquera y lugares en donde vivieron y construyeros, conventos, monasterios e iglesias, es decir desde los primeros momentos tuvieron contacto con la bebida.

Los principales objetivos de los franciscanos era predicar, bautizar a los infieles, acrecentar la devoción a la fé católica y como principal objetivo alejarlos de su pasado y destruir todo contacto con idolatrías a sus demonios, "dos frutos esperaban de ello: atraer el alma de los indios, tan sensibles a los espectáculos exteriores, y acrecentar en ellos el respeto y la devoción hacia las sagradas ceremonias" (Ricard, 2000: 283)

El *iztac octli* fue de uso ritual y era potencializado con distintos enteogenos en epocas anteriores, por lo cual en esta lógica cristiana, tuvo que ser exterminado o prohibido su producción, sin embargo no fue así, ¿Por qué resiste al exterminio español? Porque el pulque forma parte de la estrategia para la conversión de los indios de la nueva españa y su conquista espiritual.

Sustituyeron las fiestas de festejar cada cuatro años, ahora se festejaba 365 días al año, algunos de sus métodos fue un quehacer linguistico, aprendieron la lengua náhuatl y enseñaron el castellano, la escritura se sincretizo en códices, la danza o el mitotiliztli se convierte un un simulacro entre moros y cristianos se convierten en paganos, se permite beber *iztac-octli* con la condición de que se bauticen que sea pulcre es decir sin mezclar con ninguna hierva o raíz, la música es la misma pero los cantos y las oraciones y las imágenes son diferentes, ahora ya no se danza a mayahuel, ahora se danza y se canta a un nuevo dios.

A partir de entonces la bebida era consumida por los franciscanos, no solo mitigaron la sed, el pulque formo parte de la evangelización y posterirmente de la nueva españa, los años siguientes en 1529 llega Fray Bernandino de Sahagún junto con Alfonso de Molina quien hace un quehacer más cientifico y ordenado un proyecto linguistico con un solo objetivo; conocer al "otro", se dedicaron no solo a predicar, tambien a documentar y escribir sobre los modos de vida local, la cultura del maguey estaba presente, es entonces que muchos nos narran la importancia que tenia el pulque en la vida de los antiguos mexicanos.



Fray Bernandino de Sahagún

"La conquista fue el encuentro de dos culturas pero también implico en una proporción más modesta, el contacto –o tal vez el choque- entre dos bebidas embriagantes diferentes". En el siglo XVI a los españoles no les preocupaba si a la bebida se le nombraba *octli, neutli o pulque* "[…] Durante esta época los evangelizadores no hicieron en los textos doctrinales una distinción formal entre el vino de uva y el pulque; ambas bebidas embriagantes recibieron el nombre genérico de vino" (Corcuera, *opcit*.:110).

Las dos bebidas tanto el vino de Europa como el pulque, tenían rasgos parecidos como la embriaguez; el vino era una bebida tradicional de origen europeo un fermentado de uvas, con una historia de uso espiritual y religioso, el *octli* también era un fermento y había sido una bebida tradicional de uso ritual, que pronto se integraría al modo de vida y consumo de los colonizadores ya que no tenía restricción. El vino representaba la sangre de cristo, el neutli era la sangre de Meyahual, además las dos bebidas embriagaban. El octli había perdido su valor divino dejando de ser sagrado aunque muy pronto fue aceptada por quienes venían de otros continentes.

Durante la colonia comienza un nuevo paradigma, la prohibición de la bebida y de la *raíz del diablo, el origen de todo mal* con la cual se curaba al pulque, doña Juana de Castilla, Madre de Carlos I de España, dicta en 1529 una cedula dirigida a Fray Juan de Zumárraga diciendo: "en virtud de tener conocimiento de que los indios de México elaboran pulque para celebrar sus fiestas, al cual le echaban una raíz que los emborrachaba, después de lo cual hacían ceremonias y sacrificios como en la antigüedad" (Guerrero, *opcit*.:115)

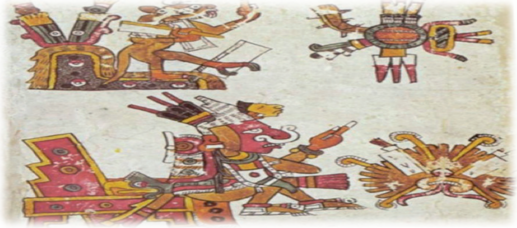
Doña Juana de Castilla, Madre de Carlos I de España, dicta en 1529 una cedula dirigida a Fray Juan de Zumárraga para prohibir la "raíz"

Por lo que para ello será conveniente prohibir esa "raíz" que le echaban al "pulque", ya que creían era la causa de que los indígenas recordaran su pasado, también se comenzaba a combinar el pulque con frutas, los llamados ahora *"curados". Podríamos decir que inmediatamente después de la conquista comienza a combinarse con frutas.*

En esta legislación relativa al pulque y sobre su comercialización, se hace énfasis no en el consumo de la bebida sino que se prohíbe tajantemente se le eche la "raíz", causa de que los indígenas se rebelen, y recuerden su pasado;

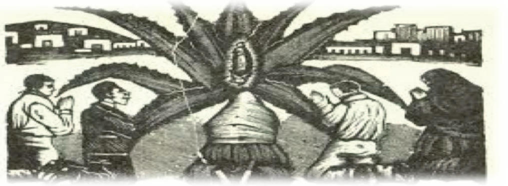
> *"una raíz que ellos los indios echan en dicho vino para fortificar, con el cual se emborrachan y ansí emborrachados hacen sus ceremonias y sacrificios que solían hacer antiguamente, y como están furiosos ponen las manos los unos con los otros y demás de esto se siguen de la dicha embriaguez muchos y nefandos vicios carnales, de los cual Dios Nuestro Señor es muy deservido y que para el remedio de ello convenía que no sembrasen la tal raíz […] en este caso es probable que se trate del ocpactli, palabra compuesta por el término octli, pulque y patli, medicina."* (Corcuera *opcit*.:122).

Recordemos que el Códice florentino menciona a un personaje mítico, Patécatl y explica que hallo primero las raíces que echan en la miel aguamiel con la que se hace el pulque.



Morador de la medicina Patécatl, Códice Borgía

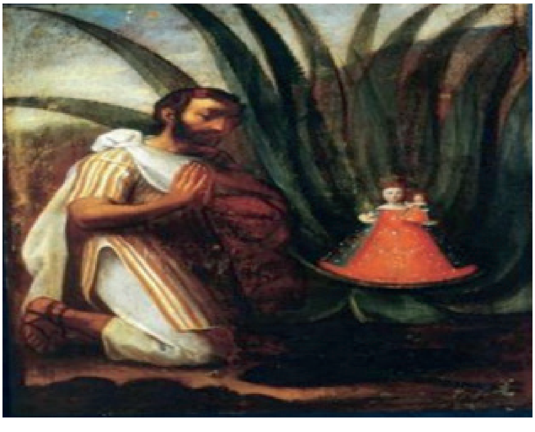
Los evangelizadores, para mantener control sobre la población indígena no solo tenían restricciones sobre la bebida, crearon leyendas de apariciones de vírgenes, santos, y demás. Como ejemplo, en 1531 se le aparece a Juan Diego en el cerro del Tepeyac, la virgen de Guadalupe en un manto de ixtle de maguey, la virgen está asociada a Tonanzin nuestra madre tierra, y justo el lugar donde se construye la basílica de Guadalupe era el rumbo de Mayahuel.



José Guadalupe Posada. Aparición de la virgen de Guadalupe, siglo XIX. Grabado.

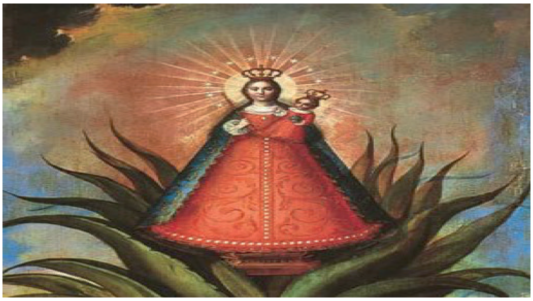
Las prohibiciones continuan, así que en 1539 en una junta eclesiástica, "los participantes ordenaron que en las celebraciones que tenían los indios […] no beban en ellas vino de castilla ni de la tierra" (Corcuera, *opcit*.:119). Quedaba prohibido solo lo podian beber los sacerdotes.

Tambien las apariciones continuaron otra imagen fue la de la virgen de los Remedios, traída por Juan Rodríguez, un soldado de Cortés. "Se afirma que cuando los españoles salieron huyendo, durante la llamada Noche Triste, de *Tenochtitlan* por la calzada de *Tlacopan*. […] la imagen fue ocultada por algún miembro del maltrecho ejército español en algún punto del pueblo de *Totoltepec*" (Vela, *opcit*.:79).



Miguel Cabrera, El hallazgo de la virgen de los Remedios, siglo XVIII Oleo sobre tela. Capilla de la merced de las Huertas.

Tiempo después, la virgen de los Remedios "[…] se apareció en 1540 en el cerro de Ocontapul, debajo de un maguey," a un otomí de nombre *Juan Ceteutli*. "[…] que es totalmente significativo verla asociada en la leyenda de su aparición a Mayahuel, a través del maguey" (Guerrero, *opcit*.:62).



Virgen del Rio de los remedios

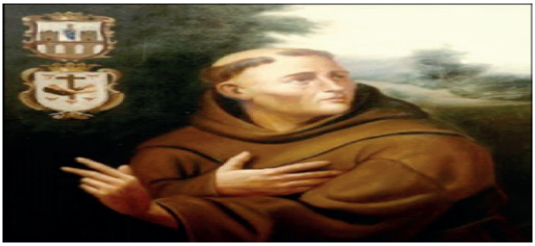
Durante los siguientes años el fraile Zumárraga, en su afán por destruir toda la cultura indígena, minimiza y quiere excluir la bebida en sus doctrinas, pues no justificaban aun su consumo, "fue el periodo del silencio pulquero porque ni con el nombre de *octli* ni con el de pulque, encontró la bebida en los *Coloquios* de los doce franciscanos o en las ocho doctrinas que el obispo Zumárraga dispuso para su publicación entre 1543-1544 y 1548" (*opcit*.:111).

A pesar de esto la bebida era de consumo religioso y popular, cada vez más aceptada por los nuevos pobladores, mitigando su sed y aceptando todo el infortunio por el que pasaban. Además los problemas que enfrentaron los españoles al evangelizar fue "[…] la necesidad de satisfacer, aunque fuera en forma precaria, su hambre y su sed", situación que los colocaba en una posición incómoda ya que tenían que ver que les favorecía, como el alimento y por supuesto la bebida era indispensable para oficiar sus misas, así que comenzaron a ver el vino de esta tierra de una manera diferente justificando su existencia.

Al ver las desventajas que tenía traer el vino de Europa a la Nueva España, primero no era fácil su traslado, el tiempo en llegar era demasiado, hasta de cuatro meses, llegaba mareado o agitado por el oleaje y no lograba su fermentación adecuada, así los frailes comienzan a tener otra actitud ante esta situación "Motolinía se lamentaba de que en ocasiones, el vino para decir las misas, muchas veces se hallaba con trabajo, que era imposible guardar para las ceremonias con todos" (*opcit*.:114). Y dios nuetro señor no dejaba desapersivido nuestra necesidad y sufrimiento.

Así que era indispensable el vino de esta tierra en lugar del vino de castilla, es curioso como los frailes son seducidos por la bebida justifican su permanencia porque es conveniente para dar sus misas; es posible que si esto no pasara la cultura del maguey se hubiera perdido, fue una de sus pruebas y resistió al exterminio ya que no es de agradecer una actitud ventajosa, recordemos como fray Juan Zumárraga, y muchos mas no descansaron hasta ver destruido lo que restaba de los pueblos antiguos, como la lengua, la danza o la escritura en su forma original.

Los españoles siempre prefirieron el vino e incluso se expresaban mal del octli diciendo que era desagradable y repulsivo sin embargo estaban dispuestos a tomarlo si el vino les faltara. Quedaron sorprendidos con la bebida y con el maguey, Motolinía se expresó del *metl*:



Fray Toribio de Benavente (Motolinía, que en lengua náhuatl quiere decir pobre)

> *"Es verdad que la primera vez que yo le vi, sin saber nada de sus propiedades dije: gran virtud sale de este cardón […] Cocido este licor en tinajas, como se cuece el vino, y echándole unas raíces que los indios llaman ocpatli, que quiere decir melecina o adovo del vino […] en verdad bebiendo, templadamente es saludable y de mucha fuerza"* (Motolinía *opcit*.:595).

A pesar de todo el español hacía lo posible por guardar sus raciones de vino ya que obtenían prestigio el beberlo.

La bebida en este momento había perdido todo valor sagrado y se consumía sin restricciones, aumentaba su consumo entre los nuevos pobladores convirtiéndose en un problema; se piensa que fue ocasionado por tres factores "la inclusión de un mayor número de *macehuales* en el grupo de bebedores, el ajuste de la embriaguez ritual de los campesinos, a los numerosos días de fiesta del calendario católico y la comercialización del pulque"(*opcit*.:115).

Se había olvidado el uso ritual de las fechas ceremoniales y sus tradiciones, pero también una manera en la que se regulaba el consumo, ahora cualquier persona podía beber indisciplinadamente ya que los españoles comercializan a la bebida. La raiz del diablo es la que se prohibe y solo da paso y oprtunidad a la bebida pulcra es decir el pulcre.

Antes estaba restringido y ahora los antiguos mexica comienzan a empobrecer, vieron en la bebida un escape o refugio de sus problemas, ocultando su dolor y tristeza, la embriaguez era más común, si se quería celebrar sus danzas o mitotes y beber como antes lo hacían, de noche a escondidas, en lo más alto de las montañas y sobre todo cuando era el inicio del ciclo agrícola; la iglesia por su parte tomó una postura, denunciaba ante la *Corona Española* a la embriaguez cómo el problema principal de que los indígenas fueran indisciplinados y desatendidos, describían que a los indígenas les entraba el "demonio", como si estuvieran "poseídos", no entendieron nunca el fervor de antes hacia la bebida, "Para la iglesia, la razón era sinónimo de lo *real*; para los indígenas, *razón* no era sino una de las instancias de la realidad" (*opcit*.:117).

La iglesia no reconocía lo sobrenatural o lo extraño y menos si éste les ocasionaba un recuerdo del pasado indígena; la población solo sabía que estaba prohibido beber, además de que se perdió el sentido sagrado de las ceremonias, estaban más confundidos una parte de los españoles comercializo el *octli*, mientras la iglesia lo reprobaba, no había quien los guiara ni forma de mantener o darle continuidad a sus tradiciones, así se fue perdiendo el uso ritual de la bebida comenzando su prohibición.

La bebida de los antiguos nahuas "lejos de persistir apenas como una mera reminiscencia de su pasado autónomo, pudo pasar, aunque en condiciones sociales bien distintas, a la vida colonial mexicana, acompañado a través de los siglos la melancólica asimilación del pueblo" (Gonçalves, opcit.:31)

Bibliografía

Corcuera de Mancera, Sonia; *El fraile, el indio y el pulque, "Evangelización y embriaguez en la nueva España (1523-1548)"*; Fondo de Cultura Económica, México, 1997.

Ricard, Robert, *La conquista espiritual de México*, primera edición electrónica, 2014 fondo de cultura económica pp. 282

Guerrero Guerrero, Raúl; *El pulque*, México, J. Mortiz, /Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1985.

Gonçalves de Lima, O.; *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, Fondo de Cultura Económica, México, 1956. pp. 39, 99

Motolinía, Fray Toribio, *El libro perdido*, en: Edmundo o Gorman, Concejo Nacional Para la Cultura y las Artes, México, 1989 p. 595, 596.

Códice florentino. Libro X cap. fol. 144, p.146.

Sahagún, Fr. Bernandino de, *Historia general de las Cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1992, octava edición.

Solange Alberto, I*nquisición y sociedad en México 1571-1700*, Fondo de cultura económica México, 1984, p.82.

EL MAGUEY EN LA MIRADA EXTRANJERA

José N. Iturriaga[1]

México es uno de los principales países megadiversos del mundo; es el cuarto, después de Brasil, Colombia e Indonesia. "Megadiverso" se refiere a la biodiversidad y ésta se mide por el número de especies vegetales y animales que alberga un territorio. Además, específicamente en variedad de agaves, nuestro país es el primero del planeta. Por otra parte, dentro de los agaves, el maguey pulquero es el históricamente más importante en México[2].

En estas páginas leeremos citas acerca del maguey escritas por 44 extranjeros provenientes de diecisiete países, de los siglos XVI al XXI. Aquí hallaremos referencias al maguey y al pulque, planta y bebida imbricadas en la mitología, la historia, las tradiciones, la agricultura, la economía y la nutrición de buena parte de los habitantes del Altiplano mexicano.

Comencemos visualizando la utilidad de esta planta. Un franciscano español del siglo XVI, Toribio de Benavente, apodado por los indios de la Nueva España "Motolinía" o "fraile pobre", describía los múltiples usos del maguey y del pulque, la mayoría de los cuales sigue vigente hoy día:

> En la verdad, bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza. Todas las medicinas que se han de beber se dan a los enfermos con este vino; puesto en su taza o copa echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo. De este mismo licor hacen buen arrope y miel, aunque la miel no es de tan buen sabor como la de las abejas; pero para guisar de comer dicen que es ésta mejor y es muy sana. También sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni tan dulce como el nuestro. Asimismo, hacen de este licor vinagre bueno; unos lo saben hacer mejor que otros […]
>
> En este maguey hacia la raíz se crían unos gusanos blanquecinos, tan gruesos como un cañón de una avutarda [un ave] y tan largos como medio dedo, los cuales tostados y con sal son muy buenos de comer; yo los he comido muchas veces en días de ayuno a falta de peces[3].

Motolinía también enumeró los usos no alimenticios del maguey: las pencas sirven para hacer canales para regar, para techar como tejas, acomodadas forman paredes y vallas, también confeccionan con ellas capas para la lluvia; las pencas en trozos sirven como bateas, platones y recipientes para usos diversos; con sus fibras se hace hilo para coser, y trenzado forman reatas, morrales, costales, hamacas, fajas y sandalias; con las mismas fibras se hacía una especie de papel; sus púas sirven como punzón y como clavos; una púa cortada con cuidado puede conservar una larga fibra y así puede usarse como aguja e hilo. Si no se explota para aguamiel, al maguey le crece un quiote que sirve como tronco de madera para techar y bardear casas. Las pencas secas dan muy buen fuego y sus cenizas sirven para hacer lejía. El zumo de las pencas era muy usado para limpiar y sanar mordeduras de serpientes.

Remontémonos a las tradiciones toltecas prehispánicas con otro franciscano español del siglo XVI, el historiador Bernardino de Sahagún. Alude al legendario rey/dios/mito Quetzalcóatl, de Tula (Hidalgo), quien de acuerdo a la tradición abandonó esa ciudad por haber caído en el pecado de la embriaguez:

---

[1] Ensayista, narrador y periodista. Estudió Historia en la UIA y Economía en la UNAM. Maestro y doctor en Historia por el CIDHEM. Fue director general de Culturas Populares en CONACULTA. Editor y director de la colección de Recetarios Indígenas y Populares de México y de Recetarios Antiguos de México. Consultor de la FAO (en materia de reservas reguladoras alimenticias) y de la UNESCO.

[2] Al día de hoy, el agave tequilero ya es económicamente más importante, aunque no tiene la relevancia histórica del maguey.

[3] Motolinía, Toribio de Benavente, *Historia de los indios de la Nueva España*, México, Porrúa, 1984, pp. 198-199.

> Quetzalcóatl fue estimado y tenido por dios, y lo adoraban de tiempo antiguo en Tula […] Vino el tiempo que ya acabase la fortuna de Quetzalcóatl y de los toltecas. Vinieron contra ellos tres nigrománticos […], los cuales hicieron muchos embustes […] Y le dijo el viejo [mago] a Quetzalcóatl: […] “Señor, veis aquí la medicina que os traigo. Es muy buena y saludable, y se emborracha quien la bebe. Si quisieres beber, emborracharos ha y sanaras” […] Y le respondió el dicho Quetzalcóatl: “¡Oh, viejo, no quiero beber!” Y le respondió el viejo: “Señor, bébela, porque si no la bebéis, después se os ha de antojar. A lo menos ponéosla en la frente o bebed tantito”. Y el dicho Quetzalcóatl gustó y probola, y después bebiola, diciendo: “¿Qué es esto? Parece ser cosa muy buena y sabrosa. Ya me sanó y quitó la enfermedad. Ya estoy sano”. Y más le dijo el viejo: “Señor, bebed otra vez, porque es muy buena la medicina y estaréis más sano”. Y el dicho Quetzalcóatl bebiola otra vez, de que se emborrachó y comenzó a llorar tristemente, y se le movió y ablandó el corazón para irse [de Tula], y no se le quitó del pensamiento lo que tenía por el engaño y burla que le hizo el dicho nigromántico viejo. Y la medicina que bebió el dicho Quetzalcóatl era vino blanco de la tierra, hecho de magueyes[4].

Alejo de Murguía, “juez repartidor” en las minas de Zimapán (Hidalgo), en 1579 informaba al virrey sobre los indios: “Como era poca la tierra que sembraban y no bastaba [para] sustentarles su año, se sustentan con aguamiel que sacan de los magueyes, de que es muy fértil la tierra, y otras legumbres silvestres no conocidas en nuestra España; esta aguamiel es medicinal, purgativa, y aun los españoles la tienen por de mucha sustancia […]”[5].

El español Alonso de Contreras Figueroa, “alcalde mayor” en Hueypoxtla (distrito que incluía otros pueblos hidalguenses), en 1579 daba cuenta de los alimentos indígenas regionales: “Tenían para su sustento lo que ahora tienen, que es […] miel de maguey cocida a manera de arrope de Castilla; de las raíces y hojas del maguey hacen un género de comida muy dulce que llaman mezcal […][6]” No confundir este alimento sólido con la bebida del mismo nombre.

Otro español, Alonso de Coria, corregidor de Sayula (cerca de Tula), en 1580 escribía de los indios: “Los más de ellos son muy inclinados al vicio del beber […] con el vino que ellos hacen, que es la miel que sacan del maguey, a la cual echan una raíz, la cual es de tanta fortaleza que luego lo aceda y pone para beber: tiene muy mal sabor y peor color”[7].

Valentín de Jaso, corregidor de Atitalaquia, informaba al virrey en 1580, acerca de los habitantes de su región:

> Tenían por hacienda principal la de los magueyes, […] como son las cepas en España para el vino, del cual [pulque] se gasta grandísima cantidad generalmente por toda la tierra; […] alude al arrope de Castilla aunque no en el sabor; no hacen todos estos naturales la [agua]miel porque se precian más de taberneros que no de meleros, [aunque] generalmente se aprovechan más de ella para beber que del agua que por estos pueblos pasa, porque es salobre, y como tengan la dicha miel no echan de menos el agua[8].

Pedro de Monjaraz, corregidor español de Cuauhquilpan en la zona otomí, en 1581 respondía un cuestionario del virrey acerca del Valle del Mezquital: “[…] rambla llana, descombrada, sin monte ni árboles, solamente tiene […] gran cantidad de magueyales de que se aprovechan de las pencas que se secan para leña, y de castrar de ellos la miel que es como agua blanca, y cociéndola se pone negra, y la venden en las minas […][9]”.

El abogado italiano Juan Francisco Gemelli Carreri vino a la Nueva España en 1697 e informaba acerca del maguey:

---

[4] Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, CONACULTA, 2000, t. I, pp. 308 y 310-311.

[5] Murguía, Alejo de, “Relación de las minas de Zimapán”, en Del Paso y Troncoso, Francisco, *Relaciones geográficas de México*, México, Cosmos, 1979, pp. 2-3.

[6] Contreras Figueroa, Alonso de, “Relación de Hueypoxtla y su partido”, en Del Paso y Troncoso, *Francisco, Relaciones geográficas de México*, México, Cosmos, 1979, p. 16.

[7] Coria, Alonso de, “Relación de Zayula”, en Del Paso y Troncoso, Francisco, *Relaciones geográficas de México*, México, Cosmos, 1979, p. 179.

[8] Jaso, Valentín de, “Relación de Atitalaquia y su partido”, en Del Paso y Troncoso, Francisco, *Relaciones geográficas de México*, México, Cosmos, 1979, pp. 200-201.

[9] Monjarás Zamorano, Pedro de, “Relación de Cuauhquilpan”, en Del Paso y Troncoso, Francisco, *Relaciones geográficas de México*, México, Cosmos, 1979, p. 307.

> Si no se le cortan las hojas [centrales], no produce más que un tallo como cañaheja […] Era tan común esta bebida, el pulque, entre los indios, que el impuesto que sobre ella se pagaba en México no bajaba de ciento diez mil pesos; pero cesó éste a causa de haberse prohibido la bebida por orden del rey, con motivo del incendio que […] causaron los indios en la plaza mayor y en el palacio real el año de 1692. Sin embargo de la prohibición no dejaba de introducirse, y algunos españoles la bebían tanto como los indios, por lo que en el tiempo en que estuve en México, llegó otra orden del rey permitiendo la bebida y restableciendo el impuesto[10].

El científico alemán Alexander von Humboldt hacia 1803 hacía esta minuciosa descripción:

> Muchos indígenas, dados al pulque, suelen pasar mucho tiempo con muy poco alimento sólido; y ciertamente tomado con moderación es muy saludable, porque fortifica el estómago y favorece las funciones del sistema gástrico […]
>
> [Los magueyes] no empiezan a dar el jugo […] hasta que el tallo está al punto de desarrollarse; por esto el cultivador tiene un grande interés en conocer con exactitud la época de la florescencia […] El cultivador recorre diariamente sus plantíos para señalar los pies que están próximos a florecer […] Un maguey de ocho años ya da señales de quererse desarrollar su tallo. Entonces empieza la cosecha del zumo con que se hace el pulque. Se corta el corazón […] En esta herida es en donde parece que los vasos depositan todo el jugo que debía formar el tallo colosal cargado de flores. Es una verdadera fuente vegetal que chorrea por el espacio de dos o tres meses, de la cual el indio saca el jugo tres veces al día […] Esta abundancia de jugo, producido por un maguey que apenas tiene metro y medio de alto, es tanto más maravillosa cuanto los plantíos de agave están en los terrenos más áridos, y muchas veces en bancos de rocas apenas cubiertos de tierra vegetal […]
>
> Esta planta, cuyas hojas son recias y carnudas, no teme la sequedad, el granizo, ni el frío excesivo que en invierno reina en las altas cordilleras de México […] Se seca en cuanto se ha agotado el jugo que la naturaleza parecía haber destinado para el acrecentamiento del tronco. Entonces nacen una infinidad de hijuelos de la raíz de la misma planta que acaba de morir, pues no hay otra que se multiplique con más facilidad […] Un propietario que planta 30 o 40,000 magueyes está seguro de fundar la riqueza de sus hijos; pero para dedicarse a un cultivo, que no empieza a ser lucrativo hasta al cabo de quince años, es menester paciencia y mucho valor. En un buen terreno el agave entra en florescencia a los cinco años; en terreno ingrato no se puede contar con cosecha hasta los dieciocho años […]
>
> La miel o jugo del agave tiene un sabor agridulce bastante grato y fermenta fácilmente a causa del azúcar y mucílago que contiene. Sin embargo, para acelerar esta fermentación añaden un poco de pulque añejo y agrio: la operación se hace en tres o cuatro días. La bebida vinosa, que se asemeja a la sidra, tiene un olor de carne podrida muy desagradable. Los europeos que han conseguido vencer el disgusto que causa este olor fétido prefieren el pulque a toda otra bebida; y le consideran como estomacal, fortificante y sobre todo muy nutritivo. Se recomienda su uso a las personas demasiado flacas. He visto blancos que, al modo de los indios mexicanos, se abstenían totalmente de agua, cerveza y vino, y no bebían otro líquido que el zumo del agave […]
>
> El deseo de aumentar las rentas de la Corona hizo en estos últimos años sobrecargar los derechos de fabricación del pulque de un modo tan vejatorio como inconsiderado […][11]

El diplomático estadunidense Joel Robert Poinsett vino en 1822 y anotaba, hacia los llanos de Apan:

> Había jornaleros ocupados en traer el licor [aguamiel] en cueros de cochino, para verterlo en grandes tinajas de cuero, sujetas a una armazón de madera, en donde se deja fermentar durante veinticuatro horas. Entonces se envasa en cueros y se envía […] Todos producen el mismo licor y, según se dice, la calidad depende más de la naturaleza del terreno, que de otro factor […]
>
> Los campesinos extraen el licor tres veces al día con una calabaza (acocote) y lo vierten en un cuero de cochino que cargan en la espalda, y una sola planta da varios galones de aguamiel, cosa que fácilmente puede suponerse cuando recordamos que el tallo del maguey alcanza una altura de veinte y hasta treinta pies.
>
> Se coloca una piedra pesada encima de la planta para impedir que el ganado se beba el licor, pues a los animales agrada mucho[12].

El marino inglés George Francis Lyon, interesado en asuntos mineros, vino en 1826:

> En cuatro leguas alcanzamos la Hacienda de Buena Vista [en Hidalgo], donde preparamos nuestro almuerzo sobre

---

[10] Gemelli Carreri, Juan Francisco, Las cosas más considerables vistas en la Nueva España, México, Xóchitl-Biblioteca Mexicana de Libros Raros y Curiosos, 1946, p. 223.

[11] Humboldt, Alexander von, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, México, Porrúa, 1966, pp. 58 y 279-281.

[12] Poinsett, J. R., *Notas sobre México*, México, Jus, 1950, pp. 185-186.

> un leño al lado del camino, como una excusa para beber el pulque por el que este lugar es merecidamente celebrado. El administrador muy atentamente nos llevó al almacén de este lujo nacional; vimos allí grandes odres cuadrados suspendidos por sus cuatro esquinas de fuertes postes, en los que se guardaba el jugo del maguey, con sus varios grados de fermentación. La hacienda obtiene de 4 000 a 5 000 dólares por año de la venta del pulque en el mismo local, a gente que lo revende en México. Allá se lleva en odres de cabra o de borrego, cada uno de los cuales contiene cuatro o cinco arrobas, y dos odres forman el cargamento de un asno; este grave animal tiene el honor de acarrear la bebida favorita[13].

El comerciante alemán C. C. Becher viajaba en 1832 hacia la zona pulquera del hoy estado de Hidalgo:

> A esta substancia tan fermentada, a la que llaman madre pulque, se le va añadiendo constantemente una pequeña cantidad de aguamiel, por donde seguidamente se transforma aquello en un líquido bebestible […] En tanto que la bebida es reciente debe ser sabrosa y refrescante; de aquí pues que donde es preparada tenga un gran valor, puesto que las regiones donde se cultivan tan grandes plantíos tienen por lo regular escasez de buena agua. Pero cuando el pulque es enviado a las ciudades, lo que se lleva a efecto utilizando odres que transportan asnos o mulas, pierde naturalmente su frescor primario y adquiere entonces el más desagradable hedor a huevos podridos que darse puede, lo que justifica que nunca me haya resuelto a probar espontáneamente la bebida, ¡por mucho que los nativos, y a veces hasta los extranjeros, me hayan alabado las buenas cualidades de la misma! El olor tampoco le impide a la masa del pueblo tener al pulque por bebida favorita, y a esta preferencia justamente hay que atribuir las numerosas pulquerías que existen en las ciudades así como en el campo […] Lo considero sano y únicamente dañino cuando se le goza con exceso[14].

El acucioso historiador alemán Eduard Mühlenpfordt describía en 1834: “Es famoso [Apan] por las extensas plantaciones de agave de sus proximidades, de las que se obtiene el mejor pulque de toda la República. El pueblo yace en medio de una planicie pantanosa en la que se levantan cerros de suave declive cubiertos por plantíos de agave […][15]”

La connotada británica marquesa Calderón de la Barca fue la esposa del primer embajador español en el México independiente (de allí su apellido). Hacia 1840 escribía, en Tulancingo: “¡Otra corrida de toros ayer por la tarde! Es como con el pulque, al principio le tuerce uno el gesto, y después se comienza a tomarle el gusto […] En México, las tortillas y el pulque se consideran como plebeyos, aunque de vez en cuando figuran en la mesa de las mejores casas chapadas a la antigua […]”[16].

Muy bien habla de nuestra inglesa su liberalidad palatina. En Zoapayuca “encontramos prevenido un excelente almuerzo, y aquí, por primera vez, concebí la posibilidad de que me gustara el pulque. Visitamos los grandes bastimentos donde se le guarda, y nos pareció más bien refrescante, de sabor dulce y con una espuma cremosa”. Después, ya francamente le gustaba mucho el curado de piña: “¡buenísimo!”, confesaba. Hacia el final de su estancia aquí ya era adicta, de manera abierta, al delicioso pulque; lo “encuentro ahora excelente, y pienso que me será muy difícil ¡vivir sin él!”[17].

El inmigrante francés Mathieu de Fossey en 1844 rondaba por las mismas regiones: “En Venta de Cruz, y particularmente en Singuilucan, se bebe por primera ocasión buen pulque; allí es donde empiezan los llanos de Apan, célebres por sus hermosos plantíos de magueyes y por lo superior del caldo que de ellos se saca”[18].

El comerciante estadunidense Josiah Gregg estaba Durango en 1844:

> El maguey no sólo se cultiva en grandes extensiones, sino que crece silvestre en las llanuras. Como era la temporada

---

[13] Lyon, George Francis, *Residencia en México, 1826*, México, FCE, 1984, pp. 225-226.

[14] Becher, C. C., *Cartas sobre México*, México, UNAM, 1959, pp. 136-138.

[15] Mühlenpfordt, Eduard, *Ensayo de una fiel descripción de la República de México*, México, Banco de México, 1993, pp. 199-200.

[16] Calderón de la Barca, marquesa de, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, México, Porrúa, 1981, pp.119-120.

[17] *Ibid*., pp. 115, 211 y 281.

[18] Fossey, Mathieu de, *Viaje a México*, México, CONACULTA, 1994, p. 169.

> de pulque, había muchos puestos con abundantes tinajas y jarras llenas de este licor, desde su estado dulce, sin fermentar, hasta el grado de "cidra fuerte". El incesante grito de: "¡Pulque, pulque dulce! ¡Pulque bueno!", aunado a las notas discordantes de los vendedores de fruta, creaban tal confusión que resultaba imposible distinguir la propia voz[19].

El viajero inglés George F. Ruxton visitaba Querétaro hacia 1846:

> Estábamos en la tierra del pulque por excelencia. Decir que éste es la bebida preferida por los ángeles sedientos, es dar una pobre descripción de este licor nacional, cuya fabricación pude ver. El maguey se cultiva en un campo de unos ciento treinta kilómetros cuadrados. Tan sólo en la ciudad de México el consumo de pulque alcanza la enorme cantidad de cuarenta y dos millones de litros anuales, y el gobierno obtiene grandes ganancias por su venta […]
>
> [El aguamiel] se coloca en jarros de barro y se le añade un poco de pulque viejo ("madre de pulque"), con el cual se fermenta rápidamente y queda listo para tomarse. La fermentación dura dos o tres días y, cuando termina, el pulque queda en perfecto estado.
>
> El pulque viejo tiene un olor desagradable, como el aroma de la carne podrida, pero cuando está fresco es vivo y resplandeciente, frío, refrescante, la bebida más deliciosa que se haya inventado para el mortal sediento que, cuando corre por la garganta seca de un viajero acalorado que siente la maravilla del licor por sus venas, es sin duda el "licor divino", como le llaman los mexicanos; los ángeles del cielo lo prefieren al vino[20].

En la misma época estaba en Tlachichuca, Puebla, el naturalista checo Carl Bartholomaeus Heller, y consignaba:

> Los ejemplares más viejos [de maguey], muchos de ellos de dos varas de diámetro, que están ya a punto de florecer, son horadados en el centro. Este agujero, que puede contener hasta cinco medidas de líquido, se llena rápidamente de jugo ("aguamiel"), que sabe casi a mosto de manzana. Todas las mañanas es extraído por medio de una bombilla hecha de una calabaza y se vacía en odres de piel de oveja para su fermentación. Se forma así una bebida de olor muy peculiar, que no gusta al principio a quienes no están acostumbrados a ella. Una planta tratada en esta forma produce con frecuencia algunas medidas de pulque diarias durante tres meses hasta que finalmente se seca y muere[21].

El médico alemán Frederick Adolphus Wislizenus viajaba por Coahuila en 1846:

> Vi por primera vez una plantación de magueyes, la misma planta que había visto en Chihuahua, pero allá usada como cerca o creciendo silvestre en lugares secos y soleados. Aquí es diferente, está plantada y cultivada con el propósito específico de elaborar pulque […] Algunas de las plantas se encontraban en plena producción […] De la cavidad se obtiene todos los días un galón de jugo exudado por el maguey. El jugo es dulce gracias a los azúcares que contiene, y tras una corta fermentación se convierte en pulque. Por medio de un proceso más complicado, también del maguey se elabora una bebida de más alto contenido alcohólico, el *mezcal*[22], consumido con gran liberalidad en México[23].

El aventurero polaco Gustavus Ferdinand von Tempsky anotaba en Tepeji del Río, en 1854:

> Era un domingo y un gran número de jóvenes estaban reunidos allí divirtiéndose con diversos juegos y bebiendo el néctar nacional, el pulque. Esta bebida es el jugo del agave, el aloe americano que se colecta del corazón de las anchas hojas todas las mañanas; al principio, recién colectado, es dulzón y de sabor agradable. En pocas horas empieza una ligera fermentación y forma burbujas, como el agua mineral. En ese momento se transforma en una bebida agradablemente ácida, que la convierte en uno de los más refrescantes remedios para una ruta polvorienta. Al anochecer la fermentación de esta bebida está en su nivel más alto y contiene cualidades intoxicantes. Cuando está en su punto se mete en pieles de puerco, donde se guarda, después de coser la parte del hocico[24].

El dramaturgo español José Zorrilla –autor del Don Juan Tenorio- también estuvo en la región pulquera de Hidalgo, hacia 1855-58:

---

[19] Gregg, Josiah, *El comercio en las llanuras*, México, CONACULTA (col. Mirada Viajera), 1995, p. 237.

[20] Ruxton, George F., *Aventuras en México*, México, El Caballito, 1985, pp. 82-83.

[21] Heller, Carl Bartholomaeus, *Viajes por México en los años 1845 –1848*, México, Banco de México, 1987, pp. 100-101.

[22] En realidad, los numerosos mezcales que hay se destilan de agaves diferentes al maguey pulquero.

[23] Wislizenus, Frederick Adolphus, *Memoir of a tour to Northern Mexico, en Villarreal Lozano, Javier, Los ojos ajenos. Viajeros en Saltillo (1603-1910),* México, Instituto Municipal de Cultura de Saltillo-Papel de la Memoria, 2002, p. 139.

[24] Tempsky, Gustavus Ferdinand von, *Mitla*, México, Banco de México, 1991, p. 145.

> El tinacal es lo que nuestra bodega; un inmenso cobertizo de sólidas paredes, lleno, en vez de cubas, de cueros de buey clavados en fuertes cuadros de madera, en cuyos recipientes se deposita el aguamiel que sirve de semilla para fermentar el jugo de las pitas con que se hace el pulque […] Una hacienda de pulque es lo que hay que poseer en el universo; el pulque se elabora diariamente, y diariamente vienen a sacarlo de su cuenta y riesgo los contratistas en cantidad y precio fabulosos; el consumo que del de los Llanos [de Apan] hace la capital de México es incalculable […] No hay propiedad territorial de más producto, de menos quiebra ni de menos trabajo en el mundo que éstas de pulque […] Grandes almácigos de millares de plantas jóvenes permiten reponer todos los años las que se secan después de dar el jugo que a su debido tiempo se les extrae […] Ni el mal tiempo, ni las sequías, ni fenómeno alguno atmosférico interrumpe ni aminora las cosechas de estas haciendas […]
>
> El pulque es una bebida estimadísima, a la cual atribuyen los mexicanos grandes propiedades nutritivas y medicinales; se la hacen beber por la noche a las señoras débiles que amamantan sus hijos, porque dicen que aumenta, espesa y vivifica la secreción láctea; al europeo, y sobre todo al español habituado al vino, le cuesta no poco tiempo y trabajo el acostumbrarse a ella; yo no pude nunca; pero como Dios no hace nada sin razón, cuando con tal profusión ha dado allí los magueyes, necesaria y buena debe ser la bebida que de ellos se saca […]
>
> El propietario de la hacienda se llamaba José, y Josefa su hija mayor; y José era el conde de la Cortina, José yo, y Josés siete u ocho de los cuarenta comensales. La comida del 19 de marzo [día de San José] fue alegrísima; probé el pulque, y no quiero acordarme de la primera impresión que me hizo […][25]

La condesa austriaca Paula Kolonitz vino en 1865 como miembro de la corte de la desafortunada e ilusa Carlota de Bélgica y en Pachuca fueron huéspedes de uno de los principales socios de la mina de esa ciudad: “Mr. Baron nos llevó a sus haciendas, por una sonriente llanura […] Nos sirvieron un abundante almuerzo compuesto de alimentos nacionales […]; pero el pulque ya sea blanco, verde o rojo, colores con que suelen presentarlo en todo el país, no fui capaz de beberlo”[26].

El botánico checo Wilhelm Knechtel, jardinero de Maximiliano, hacia 1866 asentaba en sus memorias:

> En el camino de Cholula a Puebla, en ambos lados de la carretera se notan cultivos de maguey de extensiones sorprendentes, en parte en largas filas como cercado de los campos de cultivo, en parte en cultivos propios, que encuentran acá en la altiplanicie de Puebla un clima fructífero. Esta planta, agave americana, que acá se llama maguey, fue importada por los españoles después de la conquista de México y se cultiva bajo el nombre de “áloe centenario” en los invernaderos, en el sur de Europa. En las costas del Mediterráneo vuelve a su estado silvestre y la planta pegada a la roca es fácilmente reconocible desde el barco, desde Italia hasta España, por sus quiotes de diez a doce metros, que parecen candelabros[27].

El comerciante francés Emile Chabrand inmigró a México y hacia 1890 escribía:

> Apan es, ante todo, la zona del buen pulque, el de mejor fama, el más renombrado. Tan pronto como el tren se detiene en su estación, una india me dice amablemente: “Por un realito, señor”, esto es, por doce centavos y medio, y me presenta […] un jarro de pulque bien lleno, todo muy aseadamente servido […] En seguida bebo, a la salud de los amigos que voy a volver a ver y del hospitalario país al que regreso, un vaso de ese buen pulque del que reniegan tantos viajeros porque no han querido darse tiempo para tomarle gusto[28].

El joven francés Ludovic Chambon llegó a Perote en 1892:

> Es aquí donde tomo por primera vez el pulque, bebida blanca y fermentada, fabricada con la savia del maguey, lo que le vale, de parte de los franceses de México, el pomposo apelativo de Château-Maguey. Muy sano, aunque debilitante; muy agradable, aunque huele a huevo empollado. La primera vez que se prueba, se queda uno con cara de máscara japonesa […]
>
> [Días después] nos embarcamos hacia los suburbios de la ciudad [de México] en pequeños barcos planos conducidos a la pértiga, siguiendo un canal de aguas poco profundas y viscosas [el de La Viga]. Largas canoas cargadas de flores y de frutas se cruzan con nosotros. Al llegar al pueblo de Santa Anita, nuestra primera parada es para

---

[25] Zorrilla, José, *Memorias del tiempo mexicano*, México, CONACULTA, 1998, pp. 76-77.

[26] Kolonitz, Paula, *Un viaje a México en 1864*, México, FCE, 1984, pp. 152-153.

[27] Knechtel, Wilhelm, *Las memorias del jardinero de Maximiliano*, México, INAH, 2012, p. 119.

[28] Chabrand, Émile, *De Barceloneta a la República Mexicana*, México, Banco de México, 1987, pp. 58-59.

> tomar pulque curado, es decir, sazonado con jugo de apio, de piña, de chirimoya, de chicozapote y de fresa, lo que da a los recipientes todos los colores del arco iris. Todos llevan un gran apio bajo el brazo y comen las hojas al mismo tiempo que beben […][29]

En 1893, la escritora cubana Aurelia Castillo opinaba así: "Cuando el paladar se acostumbra [al pulque], parece que ya no puede dejarle […], como les sucederá a los hombres cuando se casan con una muchacha buena pero no bonita"[30].

En 1901, el antropólogo y lingüista alemán Eduard G. Seler anotaba: "Entre los antiguos mexicanos, […] el pulque no se podía libar a beneplácito, sino que era considerado como algo religioso, santo, mágico y amparado por la protección de dioses especiales, y sólo se bebía practicando ciertas ceremonias y, en general, nomás en las solemnes fiestas que celebraban cuando, recogida la cosecha, había abundancia de víveres"[31].

Vamos ahora con dos poetas rusos. Constantin Balmont vino en 1905 y Vladimir Maiakovski en 1925. Balmont se remontaba a la época prehispánica, recordando al más famoso fraile historiador: "Existían en México dioses absolutamente particulares […] Otro dios muy curioso era el de la embriaguez, Tezcazóncatl. Según Sahagún, este dios era primo o hermano de otras divinidades del vino. Después de haber enumerado cada una por su nombre, hasta alcanzar el número de trece, el autor exclama: '¡Cuántas divinidades para proteger a los borrachos!'"[32].

Por su parte, Maiakovski relata su aproximación a la ciudad de México:

> Todo ocurría al revés. Jamás había visto una tierra como ésa. Ni la había imaginado, ni sabía que existiese. Sobre el marco de un rojo amanecer, inmensos cactus florecían salpicados de rojo. Únicamente cactus. Con enormes orejas y verrugas que son el bocado preferido de los asnos. Los magueyes crecían con sus puñales largos y afilados. De ellos se extrae pulque, semicerveza o semivodka para emborrachar a los indios hambrientos. Detrás de los nopales y los magueyes, otro tipo de cactus del tamaño de un hombre, con tubos como el órgano del conservatorio, pero de color verde oscuro, con agujas y verrugas. Por ese camino entré a la capital de México[33].

En 1930, el académico italiano Emilio Cecchi estuvo en Teotihuacán: "Al acercarse a las pirámides, el campo se va haciendo cada vez más tétrico con sus escasas y monótonas plantaciones de maguey, que es una especie de agave del que los antiguos mexicanos hacían papiro, y los modernos destilan un alcohol traicionero. En el horizonte, las eternas montañas, como presencias inaccesibles, sobrehumanas"[34].

Hacia 1932, el escritor francés Marc Chadourne visitó una importante hacienda de Tlaxcala:

> La hacienda de Mimiahuapan es una finca pulquera, en cierto modo un viñedo de agaves. No tiene más que 3,000 hectáreas, pequeña extensión para México, y 300,000 pies de maguey que miran desdeñosamente, desde el fondo del horizonte, a los eternos Popocatépetl e Iztaccíhuatl. Un ferrocarril de vía angosta corre entre las matas […]
>
> Una mujer amable y joven nos hace los honores del arcaico vehículo, de los magueyes y de los volcanes. Es una francesa, la señora S., cuyo encanto natural se ha refinado durante 15 años bajo el cielo duro. La carga de una hacienda de pulque y 12 pulquerías es una herencia propia para templar el carácter.
>
> Las filas de magueyes irradian hacia el infinito, como las púas de un inmenso equinodermo, bajo un cielo brillante y profundo con nubes casi azules […]
>
> A través de los campos de magueyes, donde los peones se disponen a bombear el pulque, nos dirigimos a las dependencias, el tinacal donde fermenta la vendimia agria en enormes cubas. Los muros de esta larga nave, donde el aire está impregnado con las emanaciones del líquido, se iluminan con pinturas al fresco. Los cuadros representan escenas agrestes, cabalgatas, los carruajes corriendo por el campo, en resumen, la vida antigua de la hacienda, vista con mirada indígena, al mismo tiempo con humorismo e ingenuidad.

---

[29] Chambon, Ludovic, Un gascón en México, México, Conaculta, 1994, pp. 151-152 y 167.

[30] Castillo de González, Aurelia, *Cartas de México*, México, Redacta, 1997, p. 47.

[31] Seler, Eduard, "Indios huicholes del estado de Jalisco", en Preuss, Konrad Theodor, Fiesta, literatura y magia en el Nayarit, México, INI, 1998, pp. 67-68.

[32] Balmont, Constantin, "Visiones solares", en *Dos poetas rusos en México*, México, Sepsetentas, 1973, p. 133.

[33] Maiakovski, Vladimir, "Mi descubrimiento de América: México", en *Dos poetas rusos en México*, México, Sepsetentas, 1973, p. 162.

[34] Cecchi, Emilio, México, México, FCE, 1989, p. 141.

> Cuando salimos del tinacal llegaba una tropa de burros, cargados con odres que los conductores comenzaban a descargar. La procesión desfilaba entre las enormes hojas de la puerta. Precisamente había visto un cuadro semejante en los muros del tinacal […][35]

El cubano Gerardo Castellanos viajó en 1938 a nuestra capital y escribía sobre sus alrededores:

> Las milpas figuran en todo romance, en toda música, típicamente mexicana; el maizal nutre e inspira; sobre el surco de su cultivo hay vida y muerte. Y más importante todavía, por el estado de ánimo que provoca, es la fermentación conocida por pulque. Las haciendas de maguey ocupan kilómetros, con millones de plantas sembradas en hileras paralelas […]
>
> Esta bebida nacional se despacha en mayor número de pulquerías que barras tienen los Estados Unidos y cafés Cuba […] A lo largo de las vías del ferrocarril y carreteras las indias venden en garrafitas de barro policromado el opalino producto de olor penetrante y sabor insípido, del cual cualquier aficionado suele beberse dos o tres litros cada día. La acción lenta de este jugo influye hondamente en la biogenia y carácter del indio, a tal extremo, deletéreo y contribuyente a la decadencia, que un gobernador colonial, en 1692, prohibió su uso, y gobiernos posteriores vienen estudiando la manera de reducir su producción, hasta llegar a la completa supresión, aunque desarrollando las industrias benéficas que se derivan de la planta. Resolución que podría dar lugar a situación tan complicada y peligrosa como la creada en los Estados Unidos por la célebre Ley Seca[36].

El poeta chileno Pablo Neruda -años después Premio Nobel de Literatura- llegó como cónsul de su país al nuestro, en 1941, y "confiesa" en sus memorias:

> México, con su nopal y su serpiente; México florido y espinudo, seco y huracanado, violento de dibujo y de color, violento de erupción y creación, me cubrió con su sortilegio y su luz sorpresiva. Lo recorrí por años enteros de mercado a mercado. Porque México está en los mercados. No está en las guturales canciones de las películas, ni en la falsa charrería de bigote y pistola. México es una tierra de pañolones color carmín y turquesa fosforescente. México es una tierra de vasijas y cántaros y de frutas partidas bajo un enjambre de insectos. México es un campo infinito de magueyes de tinte azul acero y corona de espinas amarillas[37].

El periodista checo Egon Erwin Kisch hacía en 1945 esta amena reseña del maguey y del pulque, con su peculiar estilo:

> No hay nada en el mundo que se desarrolle tan esplendorosamente y acabe de un modo tan desastroso como el maguey. Y, sin embargo, este mal fin es el que hace que el maguey crezca, florezca y prospere en la meseta central de México. Sus grandes rosetones verde esmeralda coronan las tierras pedregosas, esmaltan los campos, cubren las laderas, adornan los jardines, impiden que los desiertos sean desiertos y viven una hermosa vida estética hasta la hora de su vergonzoso final […]
>
> El despedazamiento del corazón no representa solamente la muerte de esta víscera, sino la de toda la planta: por eso las grandes y puntiagudas hojas rodean el corazón para protegerlo como una guardia de pistoleros. Cuando la planta cumple ocho años y se acerca la hora de la floración, que es la hora del peligro, se yerguen amenazadoras en toda su altura y se cierran y abarquillan todavía más para que el enemigo confunda a cada una de ellas con el vástago central que es el corazón de todas. Todo inútil. Llegada la hora del holocausto, el hombre se desliza sin temor y sin engaño por entre la muralla protectora […]
>
> Aguamiel es el nombre que se da al jugo no fermentado; es una bebida refrescante, sobre todo acompañada con zumo de tuna o de otra fruta […]
>
> El cultivo consiste principalmente en cazar los gusanos que anidan en la planta, ocupación tan beneficiosa para ésta como para el cazador: para la planta, porque la libran de gusanos; para el cazador, porque estos gusanos son un alimento y se consideran aquí como un bocado exquisito. ¡Buen provecho! Los gusanos de maguey se sirven en los restaurantes y se venden aderezados en los puestos de la calle; también se venden en las tiendas de abarrotes en latas de conserva, para que los amantes de este manjar puedan deleitarse con él en cualquier época del año. Pero los conocedores los prefieren frescos; bien fritos y calientes, tronando entre los dientes, tienen un sabor parecido al de los chicharrones de ganso […]
>
> ¿Cuál es la madre o la solera que opera esta metamorfosis tan vertiginosa [de la fermentación]? A esta pregunta obtenemos muchas contestaciones, pero ninguna respuesta. Quien lo sabe, no lo dice; quien no lo sabe, afirma muy convencido que son los excrementos de perro los que obran el milagro. Conocemos estos cuentos y otros parecidos que circulan en el mundo entero […]

---

[35] Chadourne, Marc, *Anáhuac o el indio sin plumas*, México, Botas, 1935, pp. 119-123.

[36] Castellanos G., Gerardo, *Paseo de La Habana a Acapulco*, La Habana, (s. e.), 1938, pp. 56-57.

[37] Neruda, Pablo, *Confieso que he vivido*, México, Seix Barral, 1979, p. 213.

> Al colgar en las estacas los grandes cueros de vaca, se pone la parte del pelo para dentro. Tal vez sea el pelo de la vaca muerta lo que opera la mística transmutación del mar de aguamiel en un mar de pulque. No es, desde luego, aquel fermento que los espíritus malignos atribuyen al excremento de grandes traíllas de perros depositado como solera en el inmenso vientre de una vaca abierta en canal y vaciada. Por lo demás, este procaz ingrediente no estaría a tono con la santidad del lugar en que se opera el milagro y que todavía hoy respeta la gente: para entrar en los tinacales todo el mundo se quita el sombrero, como si entrara en una iglesia o en el templo de los dioses del pulque. En las viejas haciendas flota perenne y visiblemente sobre el mar de pulque en fermentación una de estas divinidades. El líquido cambia con frecuencia, la piel de vaca rara vez, el dios flotante no cambia nunca. Es un dios de palo rojo y formaba en otro tiempo parte de la mitología como uno de sus dioses principales, bajo el nombre de Cuapatli. Hoy, tiene un nombre más prosaico: palo de pulque, y no se le rinde ni el más leve sacrificio humano por presidir el importante rito de la alcoholización; tiene que contentarse con que la gente se quite el sombrero al penetrar en su santuario […]
>
> La bebida, ya preparada, rueda hacia los gaznates del mundo exterior en su propio ferrocarril […] De cada uno de los estados tributarios de Hidalgo, Tlaxcala, México y Puebla afluyen diariamente a la capital dos trenes pulqueros, con una carga total de 300 000 litros de pulque[38].

El periodista portugués Antonio Rodríguez denunció en 1952, en una novela, la explotación de los otomíes por los acaparadores de sus productos de ixtle en complicidad con las autoridades, y la indiferencia de éstas ante el hambre y la sed de los indios, la justicia vendida, el trabajo infantil, la desnutrición permanente. He aquí un par de escenas:

> La abuela hila la áspera fibra que María necesita para tejer. Va al jagüey, que el ganado del pueblo ha llenado de inmundicias, y trae un cántaro de agua verdosa. Con ella lava los quelites silvestres, para el caldo flaco, sin carne ni condimentos, que junto con dos tortillas "gordas" y tres o cuatro jarros de pulque, forman la ración diaria de cada uno. Y después de ingerir este alimento, continúa la tarea de reducir la burda fibra del santhé [ixtle] a materia prima para el telar […]
>
> Güicho no había comido nada; pero, más feliz que otros de sus compañeros, siquiera había bebido, antes de salir hacia la escuela, dos jarros cafeteros de pulque. Ése había sido su desayuno. Ése era, casi siempre, el desayuno de los niños y de la mayor parte de los habitantes del pueblo. Y por ello, tanto chicos como grandes, se hallan muchas veces, en plena mañana, en estado de semiembriaguez[39].

El sabio italiano Gutierre Tibón asentaba en el papel, en 1955: "Desolada aridez, comarcas semidesérticas que, empero, producen caudalosos ríos de aguamiel; Hidalgo está a la cabeza de la producción nacional de pulque, con 65 millones de litros anuales"[40].

El prestigiado periodista español Luis Suárez nos acerca, en estas páginas de 1969, a la dieta de los otomíes al norte del Valle del Mezquital:

> Taxihe no tiene tampoco calle ni plaza, a menos que quiera considerarse plaza esta explanada donde ahora conversamos con el maestro o promotor cultural. De los 285 habitantes, 92 son niños. "Desde chicos -dice el profesor- toman pulque". Tortilla de maíz y pulque, esa es la alimentación más frecuente […]
>
> Es común destetar a los niños con pulque. El pulque tiene aminoácidos de origen vegetal. Sería un alimento si se tomaran también carne, huevos y leche […] En ningún hogar falta el pulque […]
>
> Una vez más ha de considerarse cuán generosa es la pobreza y qué delicado privilegio resulta la auténtica cortesía, y cómo es verdad que los pobres siempre dan más que los ricos. Margarito toma dos huevos de uno de los rincones de la casa, y se los lleva a su mujer. Mientras ella los cuece, él llena la jícara, con más de un litro de pulque, y los propósitos del anfitrión son de que cada cual se tome una completa. Para hacer más espaciado el compromiso, la misma jícara iba de labios en labios. Una jícara, otra, otra... ante la alegría de Margarito. Y si bien es verdad que del par de huevos duros comimos seis, también es cierto que seis veces se llenó y vació la jícara, pues el pulque siempre es más abundante aquí que la comida que puede rociarse[41].

Antropólogo y economista italiano, Luigi Tranfo hizo trabajo de campo en México en 1973-1975:

---

[38] Kisch, Egon Erwin, *Descubrimientos en México*, México, EOSA, 1988, pp. 201-206.

[39] Rodríguez, Antonio, *La nube estéril. Drama del Mezquital*, México, s. e., ¿2008?, pp. 33 y 75.

[40] Tibón, Gutierre, *Aventuras en México, 1937–1983*, México, Era, 1985, pp. 157-158.

[41] Suárez, Luis, *México antiguo en el siglo XX*, México, Grijalbo, 1969, pp. 82-84, 91, 101 y 108.

> El [Valle del] Mezquital es un infierno sin color y sin sugestión, el polvo es el rey del camino, las pobres plantas de maíz y frijol luchan diariamente contra la sed; sólo el maguey es más fuerte que el viento y la aridez, sus verdes brazos se abren con las espinas puntiagudas hacia el cielo llevando su mensaje de esperanza […]
>
> La producción [de pulque] se efectúa en condiciones absolutamente antihigiénicas pero el alto grado de acidez impide la formación de gérmenes […] Su consumo es general; las personas más responsables empiezan a darlo a los niños cuando tienen entre 5/6 años, pero muchos, principalmente en el cerro, mantienen la vieja costumbre de dar esta bebida inclusive a los niños de pocos meses de nacidos; la mamá moja el dedo en la bebida y se lo da a chupar al niño […] Tratándose entonces de una necesidad de complemento dietético y no de un gasto superfluo, es natural que abarque a toda la familia y no solamente al jefe de la casa; como resultado no sólo las mujeres beben tanto como los hombres, sino que también los niños, inclusive los más pequeños, son alimentados con pulque[42].

El asilado uruguayo apodado el Negro Castillo, en 1983 relataba:

> El otro día fuimos a una pulquería y nos llamó todo la atención. Fue fantástico. El pulque […] lo beben los sectores más populares, campesinos y albañiles, aunque la heterogeneidad de esta sociedad hace que invada capas medias y altas. Las pulquerías son como tabernas donde un cartel en la entrada prohíbe el ingreso a mujeres, uniformados y boleros [...] Las puertas de vaivén, sin visión del interior desde afuera, nos auguraban un misterio mayor. Las caras eran del típico México de las películas: humos, olores fuertes diversos, flotando en el ambiente las miradas rudas y alcoholizadas. Parecían observarnos solo a nosotros. Música ranchera, dramática, heroica, amorosa y traicionera. Nosotros dominados por una sensación de ansiedad, peligro, entusiasmo y cautela [...] Tomamos pulque curado de frutas y orinamos en el mingitorio público. Ritos del pulquero de ley[43].

El poeta nicaragüense Ernesto Cardenal compuso en 1985 el poema “Quetzalcóatl”:

> […] Su niñez (tal vez) junto a Tepoztlán,
> es decir en el cerro Tepozteco.
> En mitad del gran ventanal de la quinta de Pellicer
> se recortaba entero el empinado Tepozteco, y en su cima,
> borrosa la pirámide pequeña del dios del pulque
> del pequeño Quetzalcóatl
> y una veintena de pequeños quetzalcóatls salían de la escuela
> y corrían al Tepozteco.
> Me parece que había en el pueblo muchas pulquerías.
> Salió con su gente para Tlapalan
> donde desapareció.
> Para Tlapalan, la tierra rojinegra.
> Está en las Escrituras.
> Cuando bajamos del Tepozteco ya era tarde.
> Y sobre la pirámide del dios del pulque
> el planeta Venus.
> Obligado a abandonar la ciudad
> desapareció de la historia y entró en el mito […][44]

El intelectual guatemalteco Luis Cardoza y Aragón, en 1987, recordaba este elocuente estereotipo: “Un maguey, un indio y un burro: México. Un platanar, un indio y un coronel: Guatemala”[45].

El escritor italiano Pino Cacucci aportaba lo suyo, en 1992:

> Antes de conquistarse la inmortalidad, así como el eterno agradecimiento de la gente mexicana, Mayahuel era una india olmeca de Tamoanchán. Para ser acogida entre los dioses, tuvo que ejecutar un acto muy simple en apariencia: hacer un tajo profundo en un agave hasta alcanzar el corazón de la planta, para luego extraer el líquido azucarado desde la antigüedad conocido como *aguamiel*. Gracias a la intervención posterior de su marido Patécatl, se descubrió con gran maravilla que si se dejaba fermentar durante pocos días, el aguamiel se transformaba en una bebida capaz de conceder un “estado paradisíaco”. De este modo había aparecido el “pulque”, una de las bebidas embriagantes más antiguas de las que el hombre tenga memoria[46].

El novelista neoyorkino James A. Michener escribía en 1992:

> Esos magueyes son las plantas que imparten gracia y dignidad al país. Son como bailarines con manos preciosas. O como mujeres. Son la mejor mitad de la vida. El maguey siempre fue el símbolo de la paz y de la construcción. De

---

[42] Tranfo, Luigi, *Vida y magia en un pueblo otomí del Mezquital*, México, *ini*, 1990, pp. 315, 325, 101 y 104.

[43] González Nicola, Juan Carlos, *et al.*, *Una historia olvidada*, Uruguay, Banda Oriental, 2014, pp. 105-107.

[44] Cardenal, Ernesto, *Canto a México*, México, FCE, 2019, p. 55.

[45] Cardoza y Aragón, Luis, “Maestro de obras con obras maestras”, en *La Jornada Semanal*, número 362, 10 de febrero de 2002, p. 46.

[46] Cacucci, Pino, *El polvo de México*, México, Joaquín Mortiz, 1996, p. 132.

> sus hojas trituradas nuestros ancestros [dice un personaje indígena] hicieron el papel sobre el cual fueron transcritos nuestros testimonios; sus fibras eran los hilos que hicieron posible la vestimenta; sus espinas eran los alfileres y agujas que nuestras madres usaron, trayéndonos a la civilización; […] y su jugo se volvió nuestra miel, nuestro vinagre y después de mucho tiempo el vino que nos destruyó con la felicidad y visiones inmortales […] El maguey era la inspiración para los artistas que construyeron las pirámides y decoraron las catedrales[47].

Terminemos estas páginas cerrando el círculo con su inicio: la embriaguez de Quetzalcóatl en Tula, que ya vimos al comienzo de este recuento. Su abuso del pulque le valió dejar la capital tolteca para siempre. Ahora recrea la mítica escena una novelista canadiense, Lucie Dufresne, en 2007:

> Regresamos [de la cacería a Tula] cargados de animales, justo a tiempo para la gran fiesta de Tláloc, dios de la lluvia, del trueno y de los rayos. Los representantes de varias ciudades llegan para esta ceremonia que anuncia el fin de la temporada de sequía. Después de las audiencias y de los sacrificios, los dignatarios son recibidos en el palacio del amanecer, donde el festín que se les brinda está conformado por carne salvaje. Después de ser agasajados, los señores aplauden cuando aparecen las bailarinas. Saben bien de la reputación de estas fiestas, donde abundan las jovencitas y las bebidas que producen gran euforia y que la cabeza dé vueltas sin parar […] Esa noche, un extraordinario frenesí me invade: los dioses me asisten. Danzo sin parar […][48]

---

47 Michener, James A., *Mexico*, New York, Random House, 1992, pp. 10-11.

48 Dufresne, Lucie, *Quetzalcóatl, el hombre huracán*, México, Grijalbo, 2008, pp. 328-329.

LOS ANÁLISIS QUÍMICOS EN LA INVESTIGACIÓN ARQUEOLÓGICA DEL PULQUE

Luis Manuel Gamboa Cabezas[1] y Martha García Sánchez[2]

Los estudios químicos del pulque en arqueología: ¿qué queremos descubrir?

El pulque es un producto que se obtiene de la fermentación del aguamiel[3], es un líquido alcohólico y ligeramente azucarado y mucilaginoso. Dependiendo del grado de fermentación el pulque puede ser suave porque es dulce y se le llama fuerte cuando está un poco azucarado, todo esto dependiendo de la fermentación.

Dentro de los estudios químicos y microscópicos esto es trascendental su identificación debido a las variaciones que pueden existir por su grado de fermentación; este tema ha sido poco tratado debido a que el estudio del pulque se ha realizado infiriendo el proceso de producción a través de analogías entre las evidencias arqueológicas y las fuentes etnohistóricas.

Actualmente el pulque se ha vuelto popular, no puede faltar en las fiestas y ceremonias del año, hay congresos donde no sólo especialistas participan, también los tlachiqueros y productores quiénes con su experiencia reafirman la importancia que tuvo esta bebida en época prehispánica y posteriormente durante la conquista, la creación de las haciendas, la llegada de la independencia, la revolución y el mundo moderno.

Esto ha llevado a que los especialistas en análisis químicos realicen tomas de muestras para hacer análisis en áreas de producción y consumo, lo que lleva a comprobar algunas hipótesis sobre su importancia a través del tiempo. Los estudios son experimentales y etnoaqueológicos que tienen como propósito identificar los residuos que su producción y consumo pueden dejar en los contextos y materiales arqueológicos[4].

Los análisis químicos que se han aplicado en la investigación experimental y etnoaqueológica son de carbohidratos, fosfatos, ácidos grasos y residuos proteicos[5]; en los resultados, los especialistas expresan que hay un enriquecimiento de las superficies porosas donde hay residuos de pulque y pueden identificarse a partir de los altos valores de carbohidratos.

En la hipótesis que se presenta se propone que en los lugares de producción (fermentación) y consumo podría existir una mayor concentración de residuos químicos ocasionados por el pulque derramado inconscientemente y el identificar cuáles son los componentes químicos, arroja información sobre los que se podrían descubrir en algún contexto arqueológico.

El ejemplo más concreto se tiene documentado para la Casa de las águilas o Recinto de las águilas que es un edificio que formó parte del Templo Mayor de México-Tenochtitlán[6]. El edificio fue construido entre 1430 y 1500; se usaba para ceremonias religiosas, sociales y políticas privadas, así como ayunos, sacrificios y autosacrificios tanto humanos como de otras especies[7].

---

[1] Instituto Nacional de Antropología e Historia- ZA Tula

[2] Universidad Autónoma de Zacatecas

[3] El aguamiel también es conocido como clachique, urapi o tlachique y quien la saca del maguey pulquero es conocido como tlachiquero.

[4] Peccia, Alessandra, *et al*, Los residuos químicos de la producción de pulque, Etnoarqueometría y arqueología experimental, *Anales de Antropología*, No. 51 2017, 39–55.

[5] Se trata de técnicas sencillas, semicuantitativas, que permiten apreciar la abundancia relativa de los residuos químicos. Las escalas empleadas son de 0 a 6 para los fosfatos, de 7 a12 para los residuos proteicos (se considera que los valores > 8 ya indican presencia de residuos proteicos); de 0 a 3 para los ácidos grasos y de 0 a 5 para carbohidratos.

[6] López Luján, L., *La Casa de las Águilas*. México DF., Fondo de Cultura Económica 2. vols. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Fondo de Cultura Económica, 2006

[7] Noguez, Xavier, "La Casa de las águilas. Un ejemplo de la arquitectura religiosa en Tenochtitlan", *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, No. 35 (139), 2014.

En el interior de los patios y banquetas se tomaron muestras para el análisis de residuos químicos que permitieran identificar el derrame de pulque, los resultados obtenidos arrojaron que había una concentración de fosfatos, residuos proteicos, ácidos grasos y carbohidratos lo que sugirió el uso de diversas sustancias durante las prácticas rituales[8].

Por consecuencia, en los espacios de la Casa de las águilas los valores más altos fueron de ácidos grasos que sugirieron la quema de copal que salpicaría los braseros, lo que fue confirmado por los estudios de cromatografía[9]. El incremento en los valores de residuos de proteínas sugirió la presencia de posibles lugares de derramamiento de sangre, mientras que la abundante presencia de carbohidratos, en un sector cercano a los braseros, sugirió el derrame de pulque[10].

La presencia de altos valores de carbohidratos podría ser un indicador de producción y consumo de pulque, que efectivamente puede ser contrastado mediante un análisis en pulquerías modernas y en contextos arqueológicos[11]. Lo que no excluye que se siga con la metodología que se ha planteado para los estudios químicos arqueológicos, experimentales o etnoarqueológicos como son hacer las pruebas de ácidos grasos, residuos proteicos, fosfatos y carbohidratos[12].

Los análisis químicos realizados por Muñoz de Chávez, *et al.*[13], sobre el contenido del pulque, indican que presenta 0 mg de colesterol, 0 g de grasas totales, 0.4 g proteínas y 6.10 g de hidratos de carbono o carbohidratos (sobre100 g de alimento crudo en peso neto), confirmando que el pulque no podría enriquecer con componentes de grasas, muy poco con residuos proteicos, un poco con fosfatos; pero es abundante en carbohidratos.

La forma de complementar la información sobre los análisis químicos para inferir la producción o consumo de pulque puede hacerse mediante un análisis con cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas del extracto lipídico. La cromatografía de gases (GC) es una técnica analítica común que se utiliza para separar y analizar compuestos volátiles y semivolátiles de una mezcla. Se ha usado la aplicación de esta técnica para el análisis de lípidos sobre artefactos líticos provenientes del Macizo del Deseado, Argentina[14].

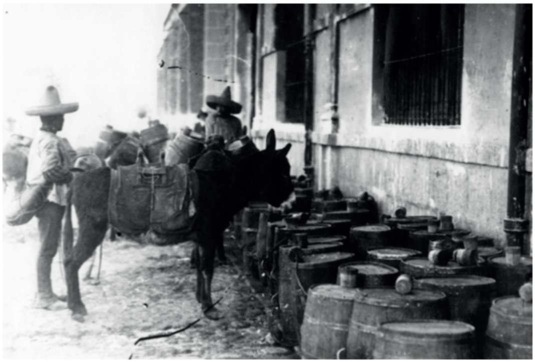


Figura 1. Tlachiqueros con burros y barriles de pulque. La derrama de pulque en los pisos o contenedores puede ser un indicador de altas concentraciones de carbohidratos (Fototeca del INAH, Ciudad de México, Año 1912).

---

[8] Barba, L., Ortiz, A., Link, K., López Luján, L. y Lazos, L., Chemi-cal analysis of residues in floors and the reconstruction of ritual activitiesat Templo Mayor, Mexico, en M. V. Orna (Ed.), *Archeological chemistry. Organic, inorganic, and biochemical analysis* (pp. 139–156), Washington DC, American Chemical Society, 1996.

[9] Luis Barba, Luz Lazos, Karl F. Link, Agustín Ortiz, Leonardo López Luján. "Arqueometría en la Casa de las Águilas". *Arqueología Mexicana*, 2017.

[10] *Ibidem*, p. 155

[11] Los resultados de los análisis, indican que el pulque produce un aumento importante en los valores de carbohidratos y solo un ligero aumento en los fosfatos.

[12] Barba, L., Rodríguez, R. y Córdoba, J. L., *Manual de técnicas microquímicas de campo para la arqueología*, México, D.F., Cuadernos de Investigación, Universidad Nacional Autónoma de México, 1991.

[13] Muñoz de Chávez, M., Roldán, J. A., Ledesma, J. Á., Mendoza, E., Chávez, A., Pérez-Gil, F., *et al., Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en México*, México D.F., Edición Internacional, 1996.

[14] Bianchi, P. E., & Careaga, V. P., Aplicación de la técnica de cromatografía gaseosa para el análisis de lípidos sobre artefactos líticos provenientes del Macizo del Deseado: primeros resultados, *Revista del Museo de Antropología, 13*(1), 2020, pp. 75–80. https://doi.org/10.31048/1852.4826.v13.n1.23844

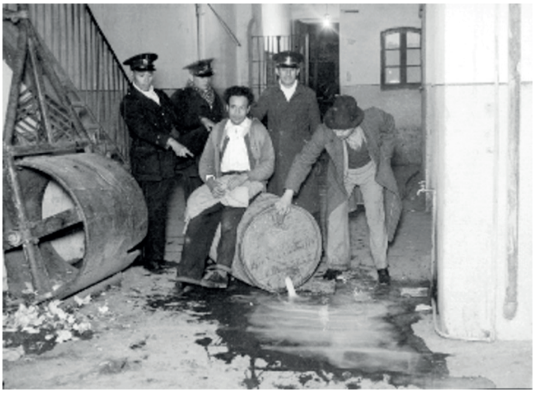


Figura 2. Derrame intencional. Policías tirando pulque probablemente clandestino (Fototeca del INAH, Ciudad de México, Año 1945).

Los resultado obtenidos permitieron tener una aproximación al estudio del aprovechamiento de los recursos naturales por los cazadores recolectores que habitaron el extremo sur del Macizo del Deseado (Provincia de Santa Cruz) durante el Holoceno tardío. Los materiales líticos analizados permitieron identificar sustancias -lípidos- a partir del contacto con recursos de diversos origen. En este sentido, los análisis sobre artefactos arqueológicos permitieron recuperar ácidos grasos plausibles de ser relacionados con especies animales locales, aunque no deben descartarse las especies vegetales[15].

En el caso de la cerámica también se han realizado este tipo de análisis, la intención es poder tener los indicadores bioquímicos de contenidos en recipientes cerámicos, que se ha convertido en una línea más de investigación dentro de los estudios de caracterización de cerámicas. Esto rebasa el tradicionalismo arqueológico que evoca una caracterización cerámica tipológica-descriptiva o hacer uso de los estudios químicos de las pastas para determinar los procesos de fabricación y la procedencia de las arcillas[16].

Se ha propuesto que la caracterización cerámica debería incluir este tipo de análisis para lograr un acercamiento lo más exacto posible al contenido y función de los recipientes[17]. De esta manera podrían abrirse nuevas vías de estudio en el campo de las dietas o la subsistencia, de gran ayuda para las disciplinas ya existentes encargadas de precisar esos sectores de la investigación como es la paleobotánica, etnobotánica o arqueo botánica[18].

Las altas concentraciones de carbohidratos pueden ser un indicador de la producción y consumo de pulque, los cuales podrían quedar residuos atrapados en el suelo o contenedores de cerámica para la época prehispánica. La salpicaría en época prehispánica por pulque es analógico a una pulquería moderna, donde ocurre exactamente lo mismo, lo que permite la inferencia en el pasado sobre la importancia que tuvo esta bebida; quizás lo que difiere es el lugar del consumo, que podría indicar diferencias de usos en ceremonias rituales, para conmemorar un evento de entronación, honrar a una deidad o simplemente consumir, lo que estaba reservado a las clases altas de la antigua sociedad prehispánica, quienes lo utilizaron en rituales y festejos que realizaban en honor a Mayahuel, la diosa del maguey.

---

[15] Franco, N.V., P. Ambrústulo, A. Acevedo, N. Cirigliano y M. Vommaro, Prospecciones en el sur del Macizo del Deseado (Provincia de Santa Cruz, Argentina). Los casos de La Gruta y Viuda Quenzana, En A.F. Zangrando, R. Barberena, A. Gil, G. Neme, M. Giardina, L. Luna, C. Otaola, S. Paulides, L. Salgán y A. Tívoli (Eds.), Tendencias teórico-metodológicas y casos de estudio en la arqueología de la Patagonia, pp. 371-378, Museo de Historia Natural de San Rafael, Altuna Impresores, Buenos Aires, 2013.

[16] Rotrlánder, R.C.A., "lnvestigations into a vessel of the Cyclades", *Fresenius journal of analytical Chemistry*, 338, 1990, pp. 138-139.

[17] Conlamin. J., Fo taí, F., "Determination of the ancient content of amphorae", *Revue d´ Archéométrie*, 2, 1978, pp. 43-57.

[18] Evans, J., "ldentifring problematic remains of aneient plant food: a comparison of the role of chemical, histological and morphological criterio", *WorldArchaeologv*, 25 (1), 1993, pp. 94-121.

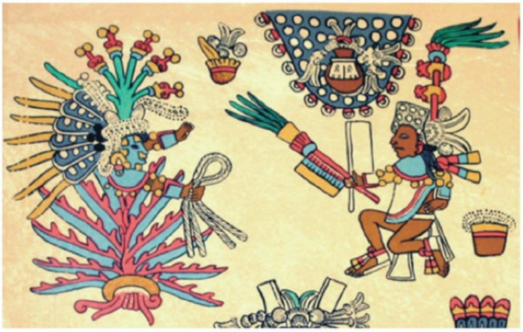


Figura 3. A la izquierda lo diosa Mayahuel (Lámina 8 del Códice Borbónico)

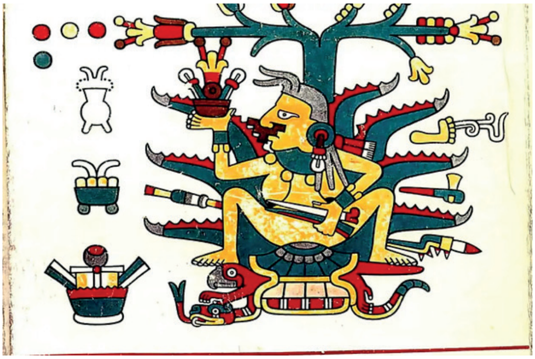


Figura 4. Representación de Mayahuel diosa del maguey (Códice Laúd, Lámina 16)

Los toltecas y el pulque: ¿Qué sabemos de esta bebida en la cultura tolteca?

En la Historia Antigua de México escrita por D. Mariano Veyta en 1836, retoma algunas fuentes etnohistóricas para relatar la importancia del pulque en la historia antigua, él narra que el grupo llamado olmeca-xicallanca [que dominó partes de México central en el periodo epiclásico (posterior al siglo VII), y tuvo su origen en el sur de Veracruz y el occidente de Tabasco] al llegar al río Atoyac hallaron algunos gigantes que vivían en ellas, más como brutos que como racionales: su alimento eran las carnes crudas de las aves y fieras que cazaban sin distinción alguna, las frutas y yerbas silvestres porque nada cultivaban; pero sabían el modo de extraer de la planta del maguey la bebida del pulque con que se embriagaban[19].

En la Historia Antigua y de la Conquista de México, Orozco y Berra menciona que estos olmeca-xicallanca una vez que poblaron el Anáhuac (Centro de México), los de Tamoanchan vieron una mujer que descubre en el *Chichiuauhia*, por otro nombre *Popocanaltepec* o cerro espumoso, cómo obtener el agua miel del corazón del maguey, su nombre *Mayoel*. Los que aprendieron a hacer lo mismo se llamaron *Tepuztecatl*, *Guatlapanqui*, *Tliloxy Papatztactzocaca*, quienes hicieron una celebración donde sólo podían beber cuatro tazas del líquido, para evitar emborracharse[20].

Debido a la cualidad de poder embriagar a una persona el pulque se consideró una bebida de los dioses y sólo se podía ingerir en ciertas ceremonias entre los nobles y la realeza. En el año Ce Acatl 843, Quetzalcoatl muere después que llegó al Tlillan Tlapallan, esto derivado porque huye de Tollan Xicocotitlan, debido a que Tezcatlipoca e Ilhuimecatl, lo engañaron para tomar pulque, de esta forma se distrajo y se embriaga. Su estado no era el de un noble, así que esto es aprovechado por Tezcatlipoca para enseñarle su espejo de obsidiana; Quetzalcoatl no se reconoce y por su gente decide mejor salir de la gran ciudad, sin antes pintándose los labios de rojo, la frente de amarillo y la cara de verde[21].

De nuevo los demonios Tezcatlipoca e Ilhuimecatl se presentaron en el palacio de Quetzalcoatl ofreciéndole un guisado de quilitl (quelites) con salsa de tomatl (tomates) y chilli (chile) y con buena provisión de pulque; una vez ebrio, Quetzalcoatl llamó a su hermana mayor llamada Quetzalpetlatl, con ella comete incesto y se pierde hasta que al siguiente día se percata de lo que hizo y al no sentirse digno de seguir gobernando prefiere alejarse de la Tollan Xicocotitlan[22].

---

[19] Veytia, Mariano, *Historia Antigua de México*, 2 volúmenes Editorial Leyenda México, 1944 (1836), p. 150.

[20] Orozco y Berra, Manuel, *Historia antigua y de la conquista de México*, Tomo primero, Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2017, P.14 https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmct74h6

[21] *Ibidem*, 47.

La siguiente referencia sobre el pulque ocurre en el año 12 calli (997), en el poder se encuentra *Tecpancaltzin*, un noble señor de Tollan. Un hombre llamado *Papantzin*, intentó formar del aguamiel del maguey ciertos dulces, pareciéndole los productos que sacaba dignos del monarca; se dirigió con el rey acompañado con su hija Xóchitl, flor, linda y galana doncella que debía ofrecer el regalo.

Seducido por su belleza, en una segunda entrega fue engañado *Papantzin*, pidiéndole que *Xóchitl* se quedara al cuidado de las nodrizas y que fuera educada como parte de la nobleza; por ello, fue enviada a una casa de campo llamada *Palpan*, que estaba cerca de Tollan, atendida por una numerosa servidumbre, pero la tenían incomunicada, de la relación que tuvo con *Tecpancaltzin*, nació en el año uno acatl (999) *Meconetzin* que significa "hijo del maguey"[23].

Aquí podemos hacer notar algunas ideas que consideramos necesarias para comprender las narraciones históricas de Mariano Veyta, además de Orozco y Berra. Fernando de Alva Ixtlilxóchitl, menciona que el regalo consistía de la miel prieta del maguey, no como agua miel o fermentado como pulque. En la Sumaria relación de las cosas de la nueva España de Baltasar Dorantes de Carranza, retoman este dato, que lo repiten como una entrega de dulces comestibles y un jarrón de miel de maguey[24].

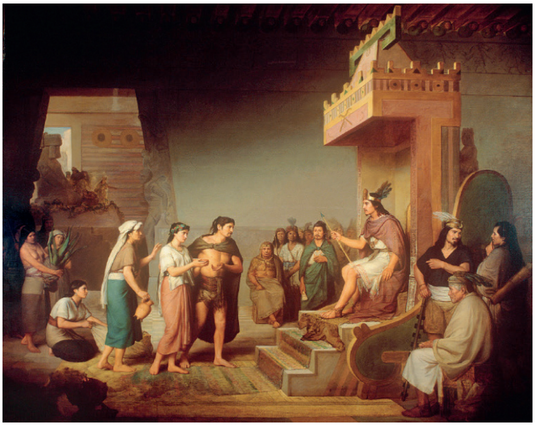


Figura 5. La obra de José Obregón, "El Descubrimiento del Pulque" resalta la historia de Xóchitl y el rey Tolteca Tecpancaltzin (Museo Nacional de Arte, Ciudad de México, año de la obra 1869).

Pulque, dulces o jarro de miel de maguey ha sido un problema generalizado en la historia del descubrimiento del pulque, mencionando, en todo momento, sin tomar en consideración fuentes mas concretas sobre qué fue lo que se entregó al rey *Tecpancaltzin*. En una nota D. Carlos María Bustamante, en la obra Fray Bernardino de Sahagún[25], habla que al hacer referencia del pulque se había retomado a D. Mariano Veytia, quien sugiere un jarrón de pulque.

El problema es que no hay un fundamento entre estos autores para saber, en realidad qué fue lo que se le entregó al rey *Tecpancaltzin*. Lo que no se puede dudar es que la tradición oral y en las pulquerías se seguirá pensando que fue el padre de la Reyna Xóchitl quien descubrió el pulque.

La importancia del uso y consumo de plantas en el México antiguo fue trascendental para los diferentes grupos culturales que se desarrollaron a través del tiempo. Hay ofrendas importantes recuperadas con vasijas alusivas al pulque descubiertas en Zultepec-Tecoaque, lugar "en donde se comieron a los señores o dioses"; asentamiento arqueológico acolhua que jugó un papel decisivo en el control de las rutas comerciales de la Triple Alianza (Tlacopan, Texcoco y Tenochtitlan).

---

[22] *Ibidem*, 48.

[23] *Ibidem* 51- 52.

[24] Hernández Monroy, R., "Sumaria relación de las cosas de la nueva España : análisis discursivo", *Revista Fuentes Humanísticas, 4*(8), 1994, pp. 96-105. Recuperado a partir de: https://fuenteshumanisticas.azc.uam.mx/index.php/rfh/article/view/691

[25] Sahagún, Bernardino de, Carlos María de Bustamante, ed. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Tomo Primero: Libros I - IV. México: Impr. del ciudadano A. Valdés, 1829.

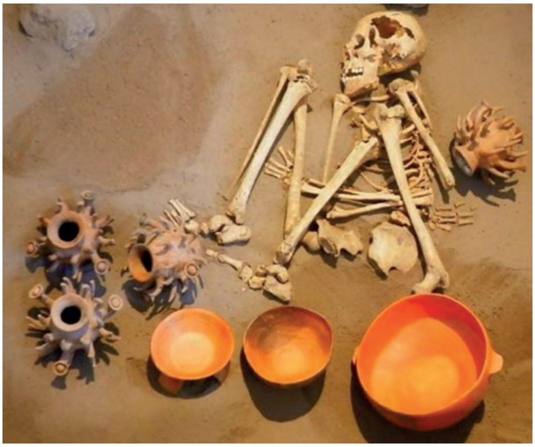


Figura 6. Reconstrucción in situ de un entierro, el cual manifiesta el mito de creación de Mayahuel, diosa del pulque, acompañada de vasijas con diseño de magueyes (Museo de Sitio de Tecoaque).

En el caso del maguey, se aprovechó de la planta no sólo las hojas, tallo, frutos, raíz y líquido de agua miel; fue controlado durante el siglo XVI, incluso se prohibió su consumo previo a la llegada de los españoles. El mismo *Netzahualcóyotl* al llegar a Chalco, observa a una mujer llamada *Tziltomiauh*, que tiene un magueyal del cual toma y comercia con el pulque, siendo penado, el mismo gobernante texcocano le da muerte con sus propias manos; esto derivó en constantes pleitos entre los acolhuas y chalqueños[26].

En época colonial los españoles satanizaron el consumo de pulque, a tal grado que en Tlaxcala niños indios mataron a pedradas a un sacerdote azteca dedicado al culto de *Ometochtli*[27], el cual es uno de los principales dioses del pulque o vino de maguey que, por extensión, designaba también al sacerdote dedicado a su culto[28]. Esto no fue un impedimento para se iniciara el consumo de pulque por algunos españoles, quienes lo hervían para volverlo limpio, ya que contenía muchas sustancias saludables; los indios comenzaron a beberlo cada vez más sin restricciones, ya que se consideraba como un vino medicinal que se le empezó a llamar como adobo que tiene un sentido de caldo o bebida de efecto embriagador[29].

La arqueología en la búsqueda de evidencias de pulque

Las referencias históricas no sólo nos hablan del descubrimiento, consumo y uso del pulque; también hay códices en donde se resaltan dioses masculinos o femeninos que fueron motivo de grandes rituales previo a la llegada de los españoles; pero algo que no podemos dejar a un lado es el estudio químico de las formas cerámicas que pudieron ser utilizadas para contener el pulque.

Los toltecas tenían una gran cantidad de vasijas cerámicas que cumplían funciones específicas domésticas y rituales. Las domesticas incluían formas para preparar alimentos como eran ollas, comales y cazuelas; había otras para servir como vasos, platos, cuencos y cajetes; en algunos casos habían algunas específicas para almacenar o trasladar líquidos como fueron las ánforas de tres asas y jarrones con o sin asas.

Entre las cerámicas de uso doméstico no se puede dejar de lado su contexto en ofrendas rituales funerarias o quizás ritos que se realizaron en espacios dedicados para honrar a los dioses.

---

[26] Clavijero, Francisco Xavier, *Historia antigua de Mejico, sacada de los mejores historiadores españoles, y de manuscritos y pinturas antiguas de los indios. Dividida en diez libros, adornada de cartas geográficas y litografías, con disertaciones sobre la tierra, animales y habitantes de Méjico*, Mejico, Imprenta de Juan R. Navarro, 1853, p. 70.

[27] Gibson, Charles, *Tlaxcala in the Sixteenth Century*, Stanford University Press, Stanford, 1952; Muñoz Camargo, Diego, Historia de Tlaxcala, Dastin, Madrid, 2002.

[28] Para mayor referencias del dios del pulque Omotochtli se puede consultar los textos de los informantes de Bernardino de Sahagún, reunidos en *Ritos, sacerdotes y atavíos de los dioses* (pp. 93-95).

[29] Pérez Fernández, Isacio, *Fray Toribio Motolinía, O.F.M., frente a fray Bartolomé de las Casas, O.P.: Estudio y edición crítica de la Carta de Motolinía al emperador (Tlaxcala, a 2 de enero de 1555)*, Editorial San Esteban, Salamanca, 1989.

Los estudios cerámicos en ocasiones son muy descriptivos e interpretativos, en donde los materiales cerámicos se infieren por el conocimiento del arqueólogo, ya sea por contextos específicos de descubrimiento o por analogía etnográfica en cuanto al uso de las vajillas[30]. Para los arqueólogos hay una sobrevivencia de técnicas, formas y usos de lozas que permite mediante el estudio de sociedades vivas reconocer cuáles podrían haberse utilizado en época prehispánica quizás con la misma funcionalidad[31].

Una vasija que podría haber servido como contenedor pulquero para la época tolteca es el Blanco Levantado, este tipo se fabricó en Tula, a partir del siglo X, pero tiene como antecedentes el Bajío y el Occidente de México[32]. Los estudios arqueológicos han demostrado que el patrón de asentamiento de los grupos que vivieron entre los ríos Laja y Guanajuato, que dividía esta región en una zona oriental y otra occidental, presentan vasijas del estilo Blanco Levantado, recubiertas con caolín después de la quema y pintadas con motivos lineales. Estas dos subregiones se pueden concebir como eslabones en la cadena de interacción cultural que vinculaba el Occidente y el Noroeste de Mesoamérica con el Altiplano Central[33].

Es durante el Postclásico Temprano (900-1200 d.C.), cuando los asentamientos mesoamericanos del Centro-Norte fueron abandonados, la causa más probable, de acuerdo con la evidencia disponible, es que hubo sequías que hacían insostenibles la agricultura[34]. Al surgir Tollan Xicocotitlan, este se convirtió en un centro rector del Altiplano Central, adquiriendo diversos rasgos estilísticos presentes en la cerámica del Bajío de los periodos Clásico y Epiclásico parecen reflejarse en la cerámica tolteca que en este caso es el Blanco Levantado.

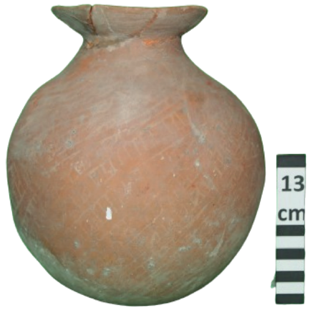


Figura 7. Vasija Blanco Levantado probablemente para contener y trasladar agua miel o pulque (Museo Jorge R. Acosta Zona Arqueológica de Tula).

El blanco levantado de Tula se presenta como una variedad con motivos pintados en negro o rojo superpuestos a la capa de blanco levantado. El caolín fue un material necesario para la decoración que se adquiría de las regiones del Bajío, probablemente del Rio Lajas. Las formas son ollas globulares de gran tamaño de reborde liso en el exterior del cuello, cuello angosto y base cóncava; lo que indica un soporte para colocar en superficie planas. Los cuellos de época tolteca suelen llevar una decoración de pastillaje que ha sido muy bien descrita por el arqueólogo Robert H. Cobean[35], esto permite que pueda tomarse del cuello y evitar volverla quebradiza.

---

[30] Binford, Lewis, *Constructing Frames of Reference: An Analytical Method for Archaelogical Theory Building Using Ethnographic ande Environmental Data Sets*, Berkeley, University of California Press, 2001.

[31] Binford, Lewis, *Descifrando el registro arqueológico. En: En busca del pasado*, Barcelona, Crítica, 1988.

[32] Braniff Cornejo, Beatriz, "Secuencias arqueológicas en Guanajuato y la cuenca de México: intento de correlación", en Teotihuacan, XI Mesa Redonda, vol. 2, Alberto Ruz Lhuillier, editor, México, Sociedad Mexicana de Antropología, 1972, pp. 273-323.; Crespo Oviedo, Ana María, "La tradición cerámica del Blanco Levantado", en *Tiempo y territorio en arqueología, el Centro Norte de México*, Ana María Crespo y Carlos Viramontes, coordinadores, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1996, pp. 77-91.

[33] Jiménez Betts, Peter F., "Una red de interacción del noroeste de Mesoamérica; una interpretación", en *Origen y desarrollo de la civilización en el Occidente de México, homenaje a Pedro Armillas y Ángel Palerm*, Brigitte Boehm y Phil C. Weigand, coordinadores, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1992, pp. 177-204.; Martínez Bravo, Francisco Javier, "El Blanco Levantado: reconstrucción arqueológica de una tradición cerámica en el Bajío clásico", en *Congreso Internacional de Historiografía Guanajuatense, Homenaje a David Brading*, ed. digital, Guanajuato, Centro de Investigaciones Humanísticas, 2005.

[34] Armillas, Pedro, "Chichimecas y esquimales: la frontera norte de Mesoamérica", en *La aventura intelectual de Pedro Armillas, visión antropológica de la historia de América*, José Luis de Rojas, editor, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1987, pp. 35-66.; --- "Condiciones ambientales y movimientos de pueblos en la frontera septentrional de Mesoamérica", en *Pedro Armillas: vida y obra*, vol. 2, Teresa Rojas Rabiola, editora, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1991, pp. 207-232.

El Blanco Levantado está distribuida de forma homogénea en la ciudad prehispánica y fuera de esta aumenta la frecuencia de fragmentos; En reconocimientos de superficie hacia el norte de la ciudad prehispánica se detectaron áreas de producción de Loza Café Alisado y probablemente Blanco Levantado en sitios cercanos al cerro Xicuco[36]. En áreas rurales, el porcentaje llega a ser mayor comparado con otros tipos de vasijas. En Tepetitlán los análisis de cerámica del Blanco Levantado revelan que podrían ser más tempranos que los reportados en otros sitios, debido a que presentan rebordes lisos; la presencia de Blanco Levantado en el interior de los cuartos fue significativa lo que ha llevado a proponer que quizás fueron usadas para almacenar pulque o agua miel[37].

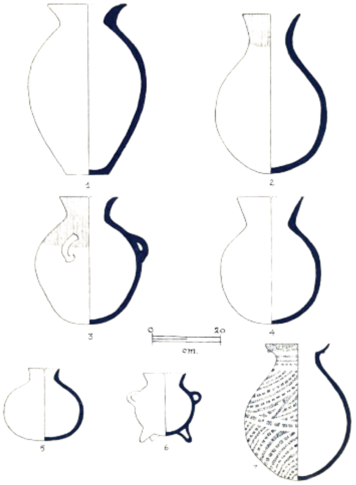


Figura 8. Diversos contenedores para almacenar y transportar agua miel o pulque. Entre estos el Blanco Levantado (No 7.)

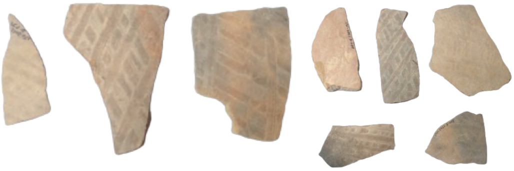


Figura 9. Patrones decorativos de la cerámica Blanco Levantado (Proceden del Salvamento Arqueológico Bulevar Tula-Iturbe Tello- 2022).

En los cuartos excavados en Tepetitlán también se recuperaron diversos artefactos líticos como raspadores y raederas de riolitas, los cuales podrían estar relacionados con actividades específicas de producción y consumo de pulque o aguamiel. Los raspadores detectados en la unidad son adecuados para el raspado del corazón de la planta y la extracción del aguamiel y las ollas mencionadas para la fermentación, almacenamiento, consumo y transporte del líquido.

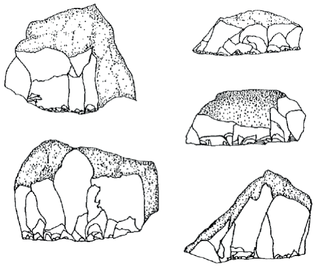


Figura 9. Raspadores de riolitas descubiertos en los cuartos de las excavaciones de Tepetitlán (Reproducción de Mastache y Cobean 1999)

---

[35] Cobean, Robert H., *The Pre-Aztec Ceramics of Tula, Hidalgo, Mexico*, tesis de doctorado, Harvard University, 1978; --- *La cerámica de Tula, Hidalgo, Estudios sabre Tula 2*, Mexico, INAH, Colección Científica núm. 215, 1990.

[36] Mastache, A. Guadalupe, *El Estado Tolteca. Una Investigación sabre su Proceso de Desarrollo y Estructura Social, Economía y Política*, tesis de doctorado, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de Mexico, Facultad de Filosofía y Letras, 1996.

[37] Guerrero G., Raúl, *El Pulque*, Mexico, INAH., 1985; Parsons, J. R. y M. H. Parsons, *Maguey Utilization in Highland Central Mexico, Anthropological Papers num.82*, Ann Arbor, Museum of Anthropology, University of Michigan, 1990.

En el Pedregal, Atotonilco de Tula, se descubrieron abundantes tiestos de Blanco Levantado de época tolteca. Ese lugar tiene la particularidad de que hay varios sistemas de terrazas, que pueden ser de época prehispánica, donde se han identificado montículos que al ser excavados resultaron ser unidades residenciales toltecas. Los materiales de Blanco Levantado se encuentran asociados con otras cerámicas del complejo Tollan, definido para Ia zona urbana, incluyendo tipos de importación como Plumbate y cerámica del Golfo, esto permitió determinar que la manufactura del Blanco Levantado pudo ser local y quizás algunas vasijas fueron importadas a la ciudad prehispánica,

Hoy se pueden observar que varias de estas terrazas se encuentran sembradas con plantas de maguey, dando un paisaje que podría ser semejante al de la época prehispánica. Quizá en el Pedregal había productores de pulque que llevaban hasta la ciudad el agua miel en las vasijas de Blanco Levantado que eran cargadas con el *mecapal*.

La obtención del agua miel o su fermentación es una incógnita hasta que se realicen y terminen los estudios químicos, que esperamos pueda indicarnos en los fragmentos de tiestos una mayor cantidad de carbohidratos asociados a las vasijas.

Conclusión

Como se ha planteado el pulque en época prehispánica fue de gran importancia para diversas culturas a través del tiempo. La cultura material arqueológica que se ha recuperado permite inferir aspectos de producción y consumo del pulque, datos que comparados etnográficamente permite inferir los usos o funciones que tuvieron algunos artefactos o utensilios.

En el caso particular de las vasijas Blanco Levantado como contenedores para almacenar agua miel o la fermentación de este para pulque, eran los mismos que servían para ser traslados a los lugares de consumo.

Las fuentes etnohistóricas y códices refuerzan la idea que este tipo de formas fueron usadas con el fin de transportar, almacenar y fermentar el agua miel. Los cuellos y los perfiles de las ollas que se ilustran en los códices muestran una semejanza para ser usadas en la producción de pulque[38]. El barro como tal guarda elementos traza de componentes químicos que al ser analizados permiten inferir también el contenido de las vasijas, ya que hay mayor cantidad de carbohidratos.

El Blanco Levantado que llegó a Tula en época temprana quizás fue parte de la interacción que tuvieron los toltecas con la regiones del Bajío, muy bien representado en el sitio de Tepetitlán, pero en fase más tardía. Los toltecas tenían varios centros productores de Blanco Levantado, quizás asociado al almacenaje y traslado de agua miel, hacia la ciudad prehispánica de Tollan Xicocotitlan. Es por eso que el porcentaje en sitios periféricos sea mayor de Blanco Levantado comparado con otros tipos diagnósticos de la fase de mayor consolidación de la cultura tolteca durante la fase Tollan (900- 1150 d.C.).

Bibliografía

Armillas, Pedro, “Chichimecas y esquimales: la frontera norte de Mesoamérica”, en *La aventura intelectual de Pedro Armillas, visión antropológica de la historia de América*, José Luis de Rojas, editor, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1987, pp. 35-66.;

--- “Condiciones ambientales y movimientos de pueblos en la frontera septentrional de Mesoamérica”, en *Pedro Armillas: vida y obra*, vol. 2, Teresa Rojas Rabiola, editora, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1991, pp. 207-232.

---

[38] Parsons y Parsons 1990, figura 36, p. 235

Barba, L., Rodríguez, R. y Córdoba, J. L., *Manual de técnicas microquímicas de campo para la arqueología*, México, DF, Cuadernos de Investigación, Universidad Nacional Autónoma de México, 1991.

Barba, Luis. Luz Lazos, Karl F. Link, Agustín Ortiz, Leonardo López Luján. “Arqueometría en la Casa de las Águilas”. *Arqueología Mexicana*, 2017.

Barba, L., Ortiz, A., Link, K., López Luján, L. y Lazos, L., Chemi-cal analysis of residues in floors and the reconstruction of ritual activitiesat Templo Mayor, Mexico, en M. V. Orna (Ed.), *Archeological chemistry. Organic, inorganic, and biochemical analysis* (pp. 139–156), Washington DC, American Chemical Society, 1996.

Bianchi, P. E., & Careaga, V. P., Aplicación de la técnica de cromatografía gaseosa para el análisis de lípidos sobre artefactos líticos provenientes del Macizo del Deseado: primeros resultados, *Revista del Museo de Antropología, 13*(1), 2020, pp. 75–80. https://doi.org/10.31048/1852.4826.v13.n1.23844

Binford, Lewis, *Constructing Frames of Reference: An Analytical Method for Archaelogical Theory Building Using Ethnographic ande Environmental Data Sets, Berkeley*, University of California Press, 2001.

Binford, Lewis, *Descifrando el registro arqueológico. En: En busca del pasado*, Barcelona, Crítica, 1988.

Braniff Cornejo, Beatriz, “Secuencias arqueológicas en Guanajuato y la cuenca de México: intento de correlación”, en Teotihuacan, XI Mesa Redonda, vol. 2, Alberto Ruz Lhuillier, editor, México, Sociedad Mexicana de Antropología, 1972, pp. 273-323.

Clavijero, Francisco Xavier, *Historia antigua de Mejico, sacada de los mejores historiadores españoles, y de manuscritos y pinturas antiguas de los indios. Dividida en diez libros, adornada de cartas geográficas y litografías, con disertaciones sobre la tierra, animales y habitantes de Méjico*, Mejico, Imprenta de Juan R. Navarro, 1853

Cobean, Robert H., *The Pre-Aztec Ceramics of Tula, Hidalgo, Mexico*, tesis de doctorado, Harvard University, 1978;

--- *La cerámica de Tula, Hidalgo*, Estudios sabre Tula 2, Mexico, INAH, Colección Científica núm. 215, 1990.

Conlamin. J., Fo taí, F., “Determination of the ancient content of amphorae”, *Revue d´ Archéométrie*, 2, 1978, pp. 43-57.

Crespo Oviedo, Ana María, “La tradición cerámica del Blanco Levantado”, en *Tiempo y territorio en arqueología, el Centro Norte de México*, Ana María Crespo y Carlos Viramontes, coordinadores, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1996, pp. 77-91.

Evans, J., “ldentifring problematic remains of aneient plant food: a comparison of the role of chemical, histological and morphological criterio”, *WorldArchaeologv*, 25 (1), 1993, pp. 94-121.

Franco, N.V., P. Ambrústulo, A. Acevedo, N. Cirigliano y M. Vommaro, Prospecciones en el sur del Macizo del Deseado (Provincia de Santa Cruz, Argentina). Los casos de La Gruta y Viuda Quenzana, En A.F. Zangrando, R. Barberena, A. Gil, G. Neme, M. Giardina, L. Luna, C. Otaola, S. Paulides, L. Salgán y A. Tívoli (Eds.), *Tendencias teórico-metodológicas y casos de estudio en la arqueología de la Patagonia*, pp. 371-378, Museo de Historia Natural de San Rafael, Altuna Impresores, Buenos Aires, 2013.

Gibson, *Charles, Tlaxcala in the Sixteenth Century*, Stanford University Press, Stanford, 1952

Guerrero G., Raúl, *El Pulque*, Mexico, INAH., 1985

Hernández Monroy, R., "Sumaria relación de las cosas de la nueva España : análisis discursivo", *Revista Fuentes Humanísticas, 4*(8), 1994, pp. 96-105. Recuperado a partir de: https://fuenteshumanisticas.azc.uam.mx/index.php/rfh/article/view/691

Jiménez Betts, Peter F., "Una red de interacción del noroeste de Mesoamérica; una interpretación", en *Origen y desarrollo de la civilización en el Occidente de México, homenaje a Pedro Armillas y Ángel Palerm*, Brigitte Boehm y Phil C. Weigand, coordinadores, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1992, pp. 177-204

López Luján, L., *La Casa de las Águilas*. México D.F., Fondo de Cultura Económica 2. vols. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Fondo de Cultura Económica, 2006.

Martínez Bravo, Francisco Javier, "El Blanco Levantado: reconstrucción arqueológica de una tradición cerámica en el Bajío clásico", en *Congreso Internacional de Historiografía Guanajuatense, Homenaje a David Brading*, ed. digital, Guanajuato, Centro de Investigaciones Humanísticas, 2005.

Mastache, A. Guadalupe, *El Estado Tolteca. Una Investigaci6n sabre su Proceso de Desarrollo y Estructura Social, Economía y Política*, tesis de doctorado, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de Mexico, Facultad de Filosofía y Letras, 1996.

Muñoz Camargo, Diego, *Historia de Tlaxcala*, Dastin, Madrid, 2002.

Muñoz de Chávez, M., Roldán, J. A., Ledesma, J. Á., Mendoza, E., Chávez, A., Pérez-Gil, F., et al., *Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en México*, México DF, Edición Internacional, 1996.

Noguez, Xavier, "La Casa de las águilas. Un ejemplo de la arquitectura religiosa en Tenochtitlan", *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, No. 35 (139), 2014.

Orozco y Berra, Manuel, *Historia antigua y de la conquista de México*, Tomo primero, Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2017. https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmct74h6

Parsons, J. R. y M. H. Parsons, *Maguey Utilization in Highland Central Mexico, Anthropological Papers num.82*, Ann Arbor, Museum of Anthropology, University of Michigan, 1990.

Pérez Fernández, Isacio, *Fray Toribio Motolinía, O.F.M., frente a fray Bartolomé de las Casas, O.P.: Estudio y edición crítica de la Carta de Motolinía al emperador (Tlaxcala, a 2 de enero de 1555)*, Editorial San Esteban, Salamanca, 1989.

Peccia, Alessandra, *et al*, Los residuos químicos de la producción de pulque, Etnoarqueometría y arqueología experimental, *Anales de Antropología*, No. 51 2017, 39–55.

Rotrlánder, R.C.A., "lnvestigations into a vessel of the Cyclades", *Fresenius journal of analytical Chemistry*, 338, 1990, pp. 138-139.

Sahagún, Bernardino de, Carlos María de Bustamante, ed. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Tomo Primero: Libros I - IV. México: Impr. del ciudadano A. Valdés, 1829.

Veytia, Mariano, *Historia Antigua de México*, 2 volúmenes Editorial Leyenda México, 1944 (1836).